

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Желатин пищевой холодного растворения

Желатин пищевой холодного растворения производится из обработанной кислотой свиной кожи. Качество соответствует требованиям (ЕС) № 853/2004, №2073/2005, GME стандарту по бактериологическому анализу пищевых добавок желатин и стандартам Таможенного Союза (России, Беларуси и Казахстана).

Страна производитель: Франция

Срок годности: 5 лет

Описание/идентификация			
Физико-химические характеристики	Результат	Единица измерения	Спецификация
Блум (6,67%, 10°C, АОАС)	144	г	130-150
Вязкость (6,67%, 60°C)	27,2	mp	20-33
pH	4,58	-	4,4-5,6
Влажность	3,1	%	Макс 7
Зольность (550°C) (*)	≤2	%	Макс 2
SO <sub>2</sub> (*)	≤10	Мг/кг	Макс 10
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (*)	≤10	Мг/кг	Макс 10
Мышьяк (*)	≤1	Мг/кг	Макс 1
Кадмий (*)	≤0,1	Мг/кг	Макс 0,1
Хром (*)	≤10	Мг/кг	Макс 10
Медь (*)	≤30	Мг/кг	Макс 30
Свинец (*)	≤2	Мг/кг	Макс 2
Ртуть (*)	≤0,05	Мг/кг	Макс 0,05
Цинк (*)	≤50	Мг/кг	Макс 50
Размер частиц	Соответствует	-	Соответствует 60 mesh
Микробиологические характеристики	Результат	Единица измерения	Спецификация
Аэробное микробное количество	20	В 1 г	Макс 1000
Кишечная палочка	Отсутствует	В 10 г	Отсутствует
Сульфитредуцирующая спорулирующая анаэробная бактерия	Отсутствует	В 1 г	Макс 10
Сальмонелла	Отсутствует	В 25 г	Отсутствует
Кишечная палочка при 30°C	Отсутствует	В 1 г	Отсутствует