

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ СВИНОЙ. 200 БЛУМ

| | | | |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------|
| 1. Производитель | | | |
| 2. Наименование продукта | Желатин пищевой свиной. Число Блума 200, зернистость 8 меш | | |
| 3. Страна происхождения | Польша | | |
| 4. Общее описание | Продукт животного происхождения (свиная шкурка), полученный путем частичного гидролиза коллагена. Не является наноматериалом, не содержит ГМО, не содержит аллергенов, не подвергается ионизирующему облучению, не представляет риск ТГЭ/ГЭКРС. | | |
| 5. Упаковка | Бумажные мешки с внутренним полиэтиленовым слоем, вес нетто 20 кг и 25 кг или по договоренности с клиентом. Продукт помещается на деревянный поддон и защищается стрейч-пленкой | | |
| 6. Органолептические показатели | Мелкозернистый, цвет от светло-желтого до желтого, характерные вкус и запах, недопустимые посторонние примеси | | |
| 7. Химические и физические характеристики | | SO ₂ макс. мг/кг | 10 |
| Прочность студня (6,67%, 10°C), число Блума | 190 -210 | H ₂ O ₂ макс. мг/кг | 10 |
| Размер зерна | 8 | Мышьяк макс. мг/кг | 1 |
| pH (6,67%-й раствор) | 4,0 - 7,0 | Свинец макс. мг/кг | 5 |
| Макс. % влаги | 14 | Кадмий макс. мг/кг | 0,5 |
| Цвет (коэффициент пропускания света при 450 нм), мин. % | 60 | Ртуть макс. мг/кг | 0,15 |
| Прозрачность (коэффициент пропускания света при 650 нм), мин.% | 90 | Хром макс. мг/кг | 10 |
| Зола, макс. % | 2 | Медь макс. мг/кг | 30 |
| | | Цинк макс. мг/кг | 50 |
| 8. Пищевая ценность (на 100 г продукта) | | | |
| Энергетическая ценность: кДж/ккал | 1516/357 | Клетчатка, г | <0,5 |
| Жиры, г | 0 | Белки, г | 89 |
| Из которых насыщенных в г | 0 | Соль, г | 0,20 |

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ СВИНОЙ. 200 БЛУМ

| | | | |
|--------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------|-------------|
| Углеводы, г | 0,2 | | |
| Из которых сахаров в г | 0 | | |
| 9. Микробиологические характеристики | | | |
| Общее аэробное число на 1 г, макс. | 10 ³ | Коагулазоположительные стафилококки на 0,1 г | Отсутствуют |
| Сальмонелла на 25 г | Отсутствует | бактерии типа Clostridium perfringens на 1 г | Отсутствуют |
| Колиформные бактерии при 30°C на 1 г | Отсутствуют | сульфитредуцирующие анаэробные бактерии на 1 г, макс. | 10 |

10. Условия хранения /Условия использования после вскрытия

| | |
|-----------------------|----|
| Макс. температура, °C | 25 |
| Макс. влажность, % | 85 |

Хранить в сухом, хорошо проветриваемом месте, вдали от гигроскопичных веществ и посторонних запахов.

| | |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11. Срок хранения | 60 месяцев |
| 12. Маркировка | Данные о производителе, ветеринарный номер, наименование продукта, обозначение производственной партии, срок годности, вес нетто, условия хранения, фраза «Желатин, пригодный для употребления в пищу» |
| 13. Назначение продукта | Продукт предназначен для последующего производства (не предназначен для непосредственного потребления) |

Любое копирование или воспроизведение части или всего документа каким-либо иным образом, кроме описанного в процедуре контроля документации, запрещено.