

## ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ СВИНОЙ. 220 БЛУМ

1. Производитель			
2. Наименование продукта	Желатин пищевой свиной. Число Блума 220, 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 <sub>2</sub> макс. мг/кг	10
Прочность студня (6,67%, 10°C), число Блума	210 -230	H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> макс. мг/кг	10
Размер зерна	8	Мышьякмакс. мг/кг	1
pH (6,67%-й раствор)	4,0 - 7,0	Свинецмакс. мг/кг	5
Макс. % влаги	14	Кадмиймакс. мг/кг	0,5
Цвет (коэффициент пропускания света при 450 нм), мин. %	60	Ртутьмакс. мг/кг	0,15
Прозрачность (коэффициент пропускания света при 650 нм), мин.%	90	Хроммакс. мг/кг	10
Зола, макс. %	2	Медьмакс. мг/кг	30
		Цинкмакс. 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. 220 БЛУМ

Углеводы, г	0,2		
Из которых сахаров в г	0		
9. Микробиологические характеристики			
Общее аэробное число на 1 г, макс.	103	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, °С	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.