

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

<b>Producto: Gelatina Comestible G180</b>	<b>Fecha: November-2017</b> <b>Revisión: 08</b> <b>Página 1 de 1</b>
---	--

### 1. DESCRIPCIÓN

Producto obtenido de la hidrólisis parcial del colágeno contenido en la carnaza de bovinos, con sabor y olor característico, libre de material extraño, grado alimenticio y de acuerdo con la legislación actual.

### 2. COMPOSICIÓN

100% Gelatina

### 3. REQUERIMIENTOS ANALITICOS Y CARACTERISTICAS

CARACTERISTICAS	PARÁMETROS	LIMITES	METODO
FÍSICO-QUÍMICAS	Bloom	170 – 190 g/Bl	MA QUA 8.1-02/01
	Viscosidad	≥ 26,0 mP	MA QUA 8.1-02/02
	Color	Amarillo Palido	Visuales
	pH	5,0 – 6,5	MA QUA 8.1-02/07
	Granulometria	Malla 08 Malla 18 Malla 20 Malla 30 Malla 40	MA QUA 8.1-02/11
	Cromo (***)	≤ 2 ppm	Laboratório Externo
	Humedad	8 – 12 %	MA QUA 8.1-02/04
	Cenizas	≤ 2 %	MA QUA 8.1-02/08
	Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> )	≤ 10 ppm	MA QUA 8.1-02/83
MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesófilos	≤1000 UFC/g	MM QUA 8.1-02/11
	Coliformes totales	Ausente/g	MM QUA 8.1-02/12
	Coliformes fecales	Ausente/g	MM QUA 8.1-02/12
	<i>Escherichia coli</i>	Ausente/g	MM QUA 8.1-02/12
	Hongos y Levaduras	<10 UFC/g	MM QUA 8.1-02/05
	<i>Salmonella sp</i>	Ausente/25g	Laboratório Externo

(\*\*\*) Esta propiedad es verificada cada seis meses en laboratorio externo.

### 4. TEMPO DE VIDA

5 años después de la fecha de fabricación. Temperatura máxima 35°C.

### 5. EMPAQUE

Bolsa de papel sellado del tubo en la parte superior, con dos capas externas de papel natural y una capa interior de polietileno conteniendo 25 Kg.