

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

**Producto: Gelatina Comestible GFB I**  
**Aplicación: Cápsula Blanda**

**Fecha: November-2017**  
**Revisión: 08**  
**Página 1 de 1**

### 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	190 – 220 g/Bl	MA QUA 8.1-02/01
	Viscosidad	≥ 28,0 mP	MA QUA 8.1-02/02
	Viscosidad Degradada	≤ 30 %	MA QUA 8.1-02/55
	Transmitancia	≥ 85 %	MA QUA 8.1-02/77
	Color	Amarillo Palido	Visuales
	pH	5,0 – 6,5	MA QUA 8.1-02/07
	Granulometria	Malla 8	MA QUA 8.1-02/11
	Arsénico (***)	≤ 0,8 ppm	Laboratório Externo
	Cromo (***)	≤ 2 ppm	Laboratório Externo
	Metales Pesados (***)	≤ 50 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>Staphylococcus aureus</i>	Ausente/g	MM QUA 8.1-02/14
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausente/g	MM QUA 8.1-02/18
	<i>Salmonella sp</i>	Ausente/25g	Laboratório Externo

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

### 4. TIEMPO DE VIDA

5 años despues 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.