

## Żelatyna wieprzowa spożywcza 180 bloom 20 mesh

### SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU

Nr: 001203/02/2023

**NAZWA PRODUKTU:** Żelatyna wieprzowa spożywcza 180 bloom 20 mesh.

**Nr CAS:** 9000-70-8.

**GMO:** wolna od GMO.

**ALERGENY:** nie zawiera alergenów.

**BSE/TSE:** nie stwarza ryzyka BSE/TSE.

**KRAJ POCHODZENIA:** Polska.

**WYGLĄD ZEWNĘTRZNY:** ziarna o barwie jasno słomkowej do słomkowej, zapach i smak charakterystyczny, niedopuszczalny obcy.

#### 1. Cechy fizykochemiczne

| Parametr                      | Jednostka | Specyfikacja |
|-------------------------------|-----------|--------------|
| Siła żelowania Bloom          |           | 170 - 190    |
| Rozdrobnienie mesh            |           | 20           |
| pH                            |           | 4.0 - 7.0    |
| Wilgotność                    | [ % ]     | max 14       |
| Barwa                         | [ % ]     | min 60       |
| Przeźroczystość               | [ % ]     | min 90       |
| Zawartość popiołu             | [ % ]     | max 2        |
| SO <sub>2</sub>               | [ mg/kg ] | max 10       |
| H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> | [ mg/kg ] | max 10       |
| Arsen                         | [ mg/kg ] | max 1        |
| Ołów                          | [ mg/kg ] | max 5        |
| Kadm                          | [ mg/kg ] | max 0.5      |
| Rtęć                          | [ mg/kg ] | max 0.15     |
| Chrom                         | [ mg/kg ] | max 10       |
| Miedź                         | [ mg/kg ] | max 30       |
| Cynk                          | [ mg/kg ] | max 50       |

## 2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

| Parametr                        | Jednostka   | Specyfikacja |
|---------------------------------|-------------|--------------|
| Wartość energetyczna            | [ kJ/kcal ] | 1516 / 357   |
| Tłuszcz                         | [ g ]       | 0            |
| W tym kwasy tłuszczowe nasycone | [ g ]       | 0            |
| Węglowodany                     | [ g ]       | 0.2          |
| W tym cukry                     | [ g ]       | 0            |
| Błonnik                         | [ g ]       | < 0.5        |
| Białko                          | [ g ]       | 89           |
| Sól                             | [ g ]       | 0.20         |

## 3. Mikrobiologia

| Parametr   | Jednostka            | Specyfikacja |
|--|----------------------|--------------|
| Ogólna liczba b. tlen.                                     | [ w 1 g produktu ]   | 1000         |
| Salmonella   | [ w 25 g produktu ]  | Nieobecne    |
| Bakterie z grupy coli                                      | [ w 1 g produktu ]   | Nieobecne    |
| Gronkowce koagulazododatnie                                | [ w 0.1 g produktu ] | Nieobecne    |
| Clostridium perfringens                                    | [ w 1 g produktu ]   | Nieobecne    |
| Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczyny | [ w 1 g produktu ]   | max 10       |

## 4. Warunki przechowywania

Przechowywać w suchym przewiewnym miejscu, z dala od substancji higroskopijnych i emiterów zapachu, zachować temperaturę poniżej 25°C oraz wilgotność poniżej 85%.

## 5. Pakowanie

Worki papierowe z wewnętrzną warstwą polietylenu o masie netto 20 lub 25 kg lub według ustaleń z klientem. Worki układane są na drewnianej palecie, zabezpieczone folią stretch.

Dane zawarte w niniejszym certyfikacie zostały opracowane na podstawie certyfikatów i standardów jakościowych dostawców lub producentów oraz na podstawie badań w laboratorium zakładowym.

Odbiorca nie jest zwolniony z kontroli surowca w momencie odbioru, a podane parametry nie zastępują badań przeprowadzonych po dostawie. Użytkownik jest odpowiedzialny za przeprowadzenie analizy przydatności i akceptowalności produktu w planowanym zastosowaniu.

Przygotował

Mgr. Inż. Łukasz S. Ujma

Dokument elektroniczny nie wymaga pieczęci i podpisu.