

**Marha zselatin 260 bloom 30 mesh
élelmiszeripari**

CAS szám	9000-70-8
EINECS szám	232-554-6
REACH regisztrációs szám	Mentesség az V. melléklet 9. pontja szerint
Felhasználás	A szarvasmarha-zselatint a szarvasmarhabőrben jelen lévő kollagén részleges lúgos hidrolízisével állítják elő. Sokoldalúsága és termo-reverzibilitása miatt számos alkalmazásban használják, például: édességek, cukorkák, tejtermékek, fagyaltok, húsok és italok tisztítására. Funkciói a következők: zselésítés, stabilizálás, emulgeáló, filmalakítás, sűrítés, vízkötés, habosító por és derítés

Paraméter	Határérték	Mérési módszer
Gélerősség	250 – 270 g bloom	GME
Őrlés	30 mesh	Sieve ASTM
pH	4,50 – 6,00	GME
SO ₂	< 10 ppm	ICQG302
H ₂ O ₂	< 10 ppm	GME
As	< 1 ppm	GME
Pb	< 5 ppm	GME
Cd	< 0,5 ppm	GME
Hg	< 0,15 ppm	GME
Cr	< 10 ppm	GME
Cu	< 30 ppm	GME
Zn	< 50 ppm	GME
Proteikus tartalom	>85%	NTK N x 5.55
Lipid tartalom	< 1,0 %	Extrakció éterrel

Turbiditás	< 50 FTU	GME
------------	----------	-----

Mikrobiológiai megfeleléség

Összcsíraszám	< 1000 cfu/g	GME
Szulfitredukáló anaerob spórák	< 10 cfu/g	GME
E. coli	negatív / 10 g	GME
Salmonella	negatív / 25 g	GME

Tápértéktáblázat

Paraméterek	Egység	Átlagos érték
Energia érték	KJ	1577
Energia érték	kcal	376
Zsír	g	< 0,1
melyből telített zsírsav tartalom	g	< 0,05
Szénhidrát	g	< 1
melyből cukor	g	< 0,1
Fehérje	g	>85g
Rost	g	< 1
Víz	g	< 15
Nátrium-klorid	g	0,27
Hamu	g	< 2

Kiszerezés / csomagolás:

15-20-25 kg-os papírzásókban és 500-1000 kg-os bigbag zásókban elérhető

Tárolás

Eredeti csomagolásban, hőtől és páratartalomtól távol szobahőmérsékleten tárolandó.

Eltarthatóság

Gyártástól számított 5 év

Egyéb információ

A termék megfelel a 231/2012/EU rendelet követelményeinek és a hatályos EU-s és magyar jogszabályoknak.

Dátum:2024.03.07.

Aláírás: Schalbr Ágnes
minőségbiztosítási vezető