

GELATINAS CÓRDOBA I.C.S.A.
Diego de torres 827
5006 – CÓRDOBA - ARGENTINA

B. 1-45M

GELATINA GRADO ALIMENTICIO GELCOR 150°B

Fecha de emisión: 19/10/2016

Las gelatinas grado Alimenticio GELCOR, se describen como un polvo cristalino de color amarillo claro, inodoro, parcialmente soluble en agua fría e insoluble en alcohol, cumpliendo de este modo con los ensayos de identificación, y con las características requeridas por el Código Alimentario Argentino.

ESPECIFICACIONES DE GELATINAS GRADO ALIMENTICIO:

Aspecto:	polvo o granos finos de color ámbar claro.
Humedad:	máximo 12 %
Cenizas a 550 ° C:	máximo 2%
pH solución al 1 %:	5 a 6,8.
Anhidrido sulfuroso:	< 40 ppm
Metales pesados:	< 50 ppm
Arsenico	< 0.8 ppm
Cobre:	< 35 ppm
Hierro:	<120 ppm

Bacteriología:	
Bacterias Aerobias Mesófilas:	< 1000 UFC/g
Escherichia coli en 1g:	Ausencia
Anaerobios Sulfito Reductores:	< 100 UFC/g
Salmonella en 25g:	Ausencia
Mohos y Levaduras:	< 1000 UFC/g

PRUEBAS DE FUNCIONALES Y DE APLICACIÓN LOTES: 4345,4345B

Fuerza de gel	6,67% 10°C (145 - 165 B°)
Fuerza de gel 36 hs inc. 37°C	Estable (sin proteólisis)
Granulometría:	30 - 40 mesh
Caracteres organolépticos:	adecuados.

RECOMENDACIONES DE USO:

Aplicación en jaleas de fantasía: Dosis mínima por litro de agua 19 g; pH del postre 3,8 a 4.

LAPSO DE APTITUD: 2 años

FORMA DE CONSERVACIÓN: Con envase bien cerrado y en lugar fresco y seco.


Lic. GABRIEL FURLAN
Jefe de Laboratorio

GELATINAS CORDOBA I.C.S.A. Establecimiento Oficial N° 2958-SENASA. R.N.E.: 04003035
