

## GELATINA GRADO ALIMENTICIO *GELCOR 150°B*

Fecha de emisión: 27/11/2019

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: 5331, 5331B

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.