

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

**GELATINA GRADO ALIMENTICIO GELCOR 150°B**

Fecha de emisi3n: 01/04/2020

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 identificaci3n y con las características requeridas por el C3digo Alimentario Argentino.

**ESPECIFICACIONES DE GELATINAS GRADO ALIMENTICIO:**

Aspecto: polvo o granos finos de color 3mbar claro.

Humedad: máximo 12 %

Cenizas a 550 °C: máximo 2%

pH soluci3n 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 Mes3filas: < 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 APLICACI3N LOTES: 5452, 5452B**

Fuerza de gel 6,67% 10°C (145 - 165 B°)

Fuerza de gel 36 hs inc. 37°C Estable (sin prote3lisis)

Granulometría: 30 - 40 mesh

Caracteres organolépticos: adecuados.

**RECOMENDACIONES DE USO:**

Aplicaci3n en jaleas de fantasía: Dosis m3nima por litro de agua 19 g; pH del postre 3,8 a 4.

LAPSO DE APTITUD: 2 a3os

FORMA DE CONSERVACI3N: Con envase bien cerrado y en lugar fresco y seco.

Lic. REBECA FORNASAR  
Jefa de Laboratorio

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