

GELATINA GRADO ALIMENTICIO GELCOR 150°B

Fecha de emisión: 11/10/2023

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. La materia prima utilizada en el proceso de extracción de gelatina es piel de ganado vacuno de origen Argentino. Nuestro país se encuentra Libre de Encefalopatía Espongiforme Bovina (Libre EEB).

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

Arsénico: < 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: 6532, 6532B

Fuerza de gel 150 B° 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. Rebeca Fornasar
Jefe de Laboratorio