

Certificado de Análisis

Nro de referencia 0080160146/900001 Página: 1 de

Enviar a **Número 401973**
Expreso Centauro
Pergamino 3552-64-68
1437 CABA
AR

Vendido a **Número 101055**
LEVY JOSE FORTUNATO
CATAMARCA 279
5000 CÓRDOBA
AR

Document 95728
Orden Nro 9562
Transporte
Envío(D)

Producto 10000120 **Mesh** 30 MESH
Lote L000105372 **Cantidad** 1.000 KG
Lote inspeccionado 040000576153

Producto 10000120 **CAS** 9000-70-8
Gelatina Comestible Bovina 220 Bloom 30 Mesh

Resultados fisico quimico	Método	Especificaciones	Resultados
Bloom	AOAC	min. 210 , max. 230	222 g
Viscosidad	6,66% a 60°C	min. 20 , max. 41	37 mPs
Humedad	105°C, 17 hs	min. 0 , max. 13	≤ 13 %
Cenizas	550°C, 17hs	min. 0 , max. 2	≤ 2 %
Dioxido de azufre	Destilación - USP/EP	max. 10	≤ 10 ppm
Peróxido de Hidrógeno	Cintas reactivas - USP/EP	max. 10	≤ 10 ppm
Ph	1% solution, 25°C	min. 5,0 , max. 7,0	5,8
Mercurio	ICP-MS/AAS	min. 0,00 , max. 0,15	≤ 0,15 ppm
Plomo	ICP-MS/AAS	max. 0,1	≤ 0,1 ppm
Arsenico	ICP-MS/AAS	max. 0,8	≤ 0,8 ppm
Cromo	ICP-MS/AAS	max. 10	≤ 10 ppm
Cadmio	ICP-MS/AAS	max. 0,5	≤ 0,5 ppm
Cobre	ICP-MS/AAS	max. 30	≤ 30 ppm
Zinc	ICP-MS/AAS	max. 30	≤ 30 ppm
Nitrogeno	KJELDAHL	min. 15	≥ 15 %
Resultados microbiologicos	Método	Especificaciones	Resultados
Recuento mesófilos totales	USP/EP	max. 1000	≤ 1000 CFU/g
Escherichia coli	PB METHOD / APHA	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
Salmonella	ISO 6579/2017	Negativo / 25 g	Negativo / 25 g

Gelatina Comestible de Origen Vacuno.

Cenizas, Plomo, Arsénico, Cromo, Mercurio, Cadmio, Cobre, Zinc, Dióxido de Azufre y Nitrógeno son propiedades garantizadas por nuestro sistema de calidad.

Fecha de produccion 28.09.2025

Fecha de vencimiento 27.09.2030

Fecha de liberación 06.10.2025

Este certificado es aprobado por:

SAETONE Veronica, Laboratory Technician
MINO Rosana, Quality and Lab Manager