

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Gelita do Brasil Ltda. - Rua Philip Leiner, 200 - . Cotia, SP 06714-285 - Brasil

Fabricado en Brasil 1520

Tu contacto:: Vanessa Issa, phone +55 11 21638054, email: Vanessa.Issa@gelita.com

Cliente:

N° Pedido: 27268 Fecha de Producción: 02/02/2024

Lote: L609982 Fecha de validez: 02/02/2029

Gelatina Comestible de Cuero

Bovino

220 Bloom/30 Mesh

Parámetros	Metodología	Especificación	Resultados	
Bloom 6,67%	Ph.Eur., USP/NF	210 - 230	216	g
Viscosidad	6.67%, 60°C	30 - 39	38	mP
Humedad	Ph.Eur., USP/NF	8,0 - 13,0	10,5	%
pH	6,67%, 60°C	5,00 - 6,00	5,69	
Dioxido de Azufre	FCC	<= 40	0	mg/kg
Nitrógeno*	Kjeldahl	>= 15,0	En conformidad	%
Cenizas*	USP35 / GME (550°C)	<= 2,0	En conformidad	%
Metales Pesados*	USP/NF	<= 20,0	En conformidad	mg/kg
Arsénico*	ICP-OES	<= 0,300	En conformidad	mg/kg
Plomo*	ICP-OES	<= 1,000	En conformidad	mg/kg
Cobre*	ICP-OES	<= 30,000	En conformidad	mg/Kg
Hierro*	Espectrofotometria	<= 50,000	En conformidad	mg/Kg
Recuento Aerob. Mesóf. Totales	Ph.Eur., USP/NF	<= 1000	15	UFC/g
Escherichia coli	Ph.Eur., USP/NF adaptado	Neg.	Negativo	/25g
Salmonella	ISO 6579	Neg.	Negativo	/25g
Granulometria	IAL adaptado	= 30	30	Mesh

* El parámetro se controla según nuestro plan de vigilancia, la seguridad de nuestro sistema de calidad.

La gelatina mantiene sus propiedades durante un período de 60 meses si está almacenado en su envase original cerrado, en condiciones típicas de almacenamiento (temperatura ambiente, lugar fresco y seco).

Este certificado fue generado electrónicamente y por eso tiene validez sin firma.

Marcado por: Renato Anjos En: 23/02/2024

Liberación del producto

Gestión de Materiales: Giuliana Liprandi 12/02/2024

Aseg. de la Calidad: Fernanda Menezes 15/02/2024