

Ficha Técnica

1350-Gelatina en polvo

| | | |
|-------------------------|---|-----------------------|
| Aplicaciones | Formulación | CAS: 9000-70-8 |
| Sinónimos | Gelatina de cerdo, Gelatina de piel de cerdo, Gelatina animal, Gelatina | |
| ESPECIFICACIONES | | |
| DESCRIPCIÓN: | Polvo granular seco de color ámbar e inodoro. Gelatina extraída de piel de cerdo para aplicaciones farmacéuticas. | |
| USOS | La gelatina es el material de elección para su gelificación, formación de película, recubrimiento, aglutinantes, estabilizantes, plastificantes, poder adhesivo y desintegrador | |

| TEST | ESPECIFICACIONES (0) |
|---|----------------------|
| Fuerza de gelificación(6.67%, 10°C, 17H) | 140 - 160 g |
| Viscosidad (6.67%, 60°C) | 1.75 - 2.75 mPa.s |
| pH | 4.5 – 5.5 |
| Pérdida por desecación | ≤ 13% |
| Conductividad | ≤ 1 mS.cm-1 |
| Hierro | ≤ 30 ppm |
| Cromo | ≤ 10 ppm |
| Zinc | ≤ 30 ppm |
| Sulfitos | ≤ 50 ppm |
| Peróxidos | ≤ 10 ppm |
| Aerobios totales | ≤ 1000 CFU/g |
| E. coli | Ausencia/ g |
| Salmonella | Ausencia/ 10g |
| Hongos y levaduras | ≤ 100 CFU/g |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
| Proteínas | 88 g |
| Grasas totales | 0 g |
| Carbohidratos | 0 g |
| Fibra | 0 g |
| Sodio | 20 mg |
| Convertido en sal | 0.05 g |
| Vitaminas | 0 g |
| Minerales | |
| Potasio | 5 mg |
| Calcio | 5 mg |
| Magnesio | 0 mg |
| Valor energético | 1496 kJ 352 kcal |

Ficha Técnica

1350-Gelatina en polvo

OBSERVACIONES:

- Cumple: Especificaciones del fabricante y USP
- Uso Alimentación.
- Índice de naturalidad: La gelatina, incluidos los hidrolizados/péptidos de colágeno, se consideran ingredientes naturales de acuerdo con la especificación técnica ISO/TS 19657:2017 sobre definiciones y criterios técnicos
- Libre de alérgenos conforme Reg (UE) 1169/2011
- El producto cumple Reg (EC) N° 853/2004 sobre metales pesados
- El producto cumple Reg (EC) N° 396/2005 sobre pesticidas
- El producto cumple Reg (CE) N°470/2009, (CE) N°37/2010, (UE) 2019/1871
- E producto cumple Reg (CE) N°1881/2006 y posteriores modificaciones sobre otros contaminantes alimentarios como nitratos, dioxinas, PCB, melamina, micotoxinas, Cloropropanol, 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), aromático policíclico Hidrocarburos (HAP).
- Producto libre de GMO conforme Reg (EC) N° 1829/2003 and 1830/2003
- Producto no irradiado conforme Dir. 1999/2/EC and 1999/3/EC

ALMACENAMIENTO: Almacene lejos del calor y la humedad. Cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas y en su estado original sin abrir, este producto mantendrá sus propiedades iniciales durante al menos 5 años.

