

СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗОВ

Съедобный желатин: 180 Блум - КГ 2000
Пищевой Желатин

Параметр	Значение	Метод теста
Происхождение	Свиная кожа	-
Гранулирование	20 мэш	ASTM сито
Сила геля (АО АС)	182 блум	GME
Вязкость	2.89 mPa.s	GME
pH	4,95	GME
Прозрачность	25 NTU	Нефелометрия (6,67%)
S02	< 10 ppm	Дистилляция
Переокиси	0 ppm	Пероксидный тест полоски
Влажность	10,55%	GMEAJSР
Зола	0,21%	GME
Тяжелые металлы *	< 40 ppm	ICP-MS
As*	< 0,2 ppm	ICP-MS
Hg*	< 0,05 ppm	ICP-MS
Pb*	< 1,5 ppm	ICP-MS
Cd*	< 0,1 ppm	ICP-MS
Cr*	< 3,0 ppm	ICP-MS
Fe*	< 30,0 ppm	ICP-MS
Zn*	< 5,0 ppm	ICP-MS
Cu*	< 5,0 ppm	ICP-MS
Общее количество	< 1000 ufc/g	GME
Кишечная палочка	0 ufc/10g	GME
Сульфитредуцирующие кластридии	0 ufc/g	GME
Сальмонелла**	0 ufc/25g	GME

* - Максимальные значения полученные из регулярных анализов, сделанных с течении последних 24 месяцев

** - Результат анализа средней пробы готовой продукции за один день

Параметры, которые прямо не упомянуты в этом сертификате анализа, соответствуют техническим характеристикам продукта.