

## СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗОВ

Съедобный желатин: 220 Блум - КГ 3000  
Пищевой Желатин

Параметр	Значение	Метод теста
Происхождение	Свиная кожа	-
Гранулирование	20 мэш	ASTM сито
Сила геля ( АО АС)	217 блум	GME
Вязкость	3.4 мПа.s	GME
pH	5,17	GME
Прозрачность	11NTU	Нефелометрия (6,67%)
S02	< 10 ppm	Дистилляция
Перекиси	0 ppm	Пероксидный тест полоски
Влажность	9,47%	GME/TJSP
Зола	< 2%	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 течением 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.