

СПЕЦИФИКАЦИЯ КАЧЕСТВА

ЖЕЛАТИН пищевой П-200, тип Б

Наименование показателей	П-200	Метод
Цвет	от светло-желтого до желтого	ГОСТ 11293-2017
Внешний вид	гранулы, крупинки, порошок	ГОСТ 11293-2017
Размер частиц, мм, не более	0,5	ГОСТ 11293-2017
Динамическая вязкость 6,67 %-ного раствора желатина, мПа.с, не менее	3,0	ГОСТ 11293-2017
Прочность студня по Блюму, единиц, не менее	200	ГОСТ 11293-2017
Температура плавления студня 10%-ного раствора желатина, °С, не менее	32,0	ГОСТ 11293-2017
Прозрачность 6,67%-ного раствора желатина, %, не менее	65	ГОСТ 11293-2017
Массовая доля золы, %, не более	2,0	ГОСТ 11293-2017
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	ГОСТ 11293-2017
Показатель активности водородных ионов 6,67%-ного раствора желатина, ед. рН	5-7	ГОСТ 11293-2017
Посторонние примеси, %, не более	не допускаются	ГОСТ 11293-2017
Мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы, КОЕ, в 1 г желатина, не более	20 000	ГОСТ 11293-2017
Желатинразжижающие бактерии, КОЕ, в 1 г желатина, не более	10	ГОСТ 11293-2017
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г желатина	не допускаются	ГОСТ 11293-2017
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	ГОСТ 11293-2017

Свинец, не более, мг/кг	2,0	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, не более, мг/кг	1,0	ГОСТ 26930-86
Кадмий, не более, мг/кг	0,1	ГОСТ 30178-96
Ртуть, не более, мг/кг	0,05	МВИ.МН 2170-2004
Хром, не более, мг/кг	10,0	ИНСТРУКЦИЯ 4.1.10-15-51-2005