

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Желатин пищевой П-11

| | |
|---|--|
| Состав | Белковые вещества (гидролизованный коллаген с высоким содержанием редкой аминокислоты гидроксипролина) 85-88%, вода -10-16%, зола-0,8-2,0% |
| Описание/назначение | Продукт, получаемый из коллагена, содержащегося в шкурах крупного рогатого скота. Используется в качестве гелеобразователя, стабилизатора пены, влагоудерживающего агента и для улучшения структуры продукции. |
| Соответствует требованиям ГОСТ 11293-89 «Желатин Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» | |
| Основные органолептические, физико-химические, санитарно-гигиенические показатели | |
| Цвет | От светло-желтого до жёлтого |
| Внешний вид | Гранулы, крупинки, порошок |
| Запах, вкус | Без постороннего |
| Динамическая вязкость р-ра с массовой долей желатина 10%, | 20,5 |
| Прочность студня с массовой долей желатина 10%, Н, не менее | 11,0 |
| Массовая доля золы,%, не более | 2,0 |
| Массовая доля влаги,%, не более | 16,0 |
| Мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы, КОЭ в 1 г | 1×10^5 |
| Желатиноразжижающие бактерии, КОЕ, в 1 г желатина, не более | 2×10^2 |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г. | Не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г. | Не допускаются |
| Массовая доля токсичных элементов, мг/кг | |
| Свинец, не более | 2,0 |
| Мышьяк, не более | 1,0 |
| Кадмий, не более | 0,1 |
| Ртуть, не более | 0,05 |
| Хром, не более | 10,0 |
| Пестициды, мг/кг | |
| ДДТ и его метаболиты, не более | 0,1 |
| Упаковка | Мешок продуктовый из пластиковых нитей |
| Вес нетто | 25,0 кг |

| | |
|--------------------------------|--|
| Условия транспортировки | Всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на этом транспорте |
| Условия хранения | В сухих закрытых помещениях при температуре не выше 25°С и относительной влажности не более 70,0 % |
| Срок хранения | 1 год. |