

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Желатин пищевой**Сертификат анализа:**

Показатель	Результаты	Допустимые уровни, не более	НД на методы исследований
Микробиологические показатели безопасности (патогенные)			
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ Р52814-2007
Микробиологические показатели безопасности			
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	2.5x10 ³	1.0x10 ⁵	ГОСТ 10444.15-94
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0.1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ Р 52816-2007
Токсичные элементы, мг/кг:			
свинец	<0.1	2.0	ГОСТ 30178-96
мышьяк	<0.1	1.0	ГОСТ Р51766-2001
кадмий	<0.02	0.1	ГОСТ 30178-96
ртуть	<0.01	0.05	МУ 5178-90
Пестициды, мг/кг:			
ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	<0.01	0.1	МУ 3151-84
ДДТ и его метаболиты	<0.01	0.1	МУ 3151-84

Показатель	Ед.изм.	Наименование НД на метод испытаний	Значения характеристики	
			По НД	При испытаниях
Токсичные элементы:				
Свинец	мг/кг	ГОСТ Р 51301-99	не более 2,0	0,55±0,02 1
Кадмий	мг/кг	ГОСТ Р 51301-99	не более 0.1	0.012±0.005
Мышьяк	мг/кг	ГОСТ 31628-12	не более 1.0	0.045±0,0 16
Ртуть	мг/кг	ГОСТ 26927-86	не более 0.05	0,001 ±0,0005
Хром	мг/кг	ГОСТ 33425-15	-	0,5 9±0.15
Микробиологические показатели				
КМАФАнМ	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94	не более 1x10 ¹¹	6x10:
БГКП (колиформы)	в 1,0г	ГОСТ 31747-12	не допускаются	не обнаружено
Патогенные, в т. ч. Сальмонеллы	в 25 г	ГОСТ 31659-12	не допускаются	не обнаружено

Упаковка: в бумажных мешках и картонных коробках с полипропиленовыми вкладышами.

Условия хранения: при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности: 2 года с даты производства.