

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Желатин пищевой П-19

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 пищ. 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%, мПА*с, не менее	26,0
Прочность студня с массовой долей желатина 10%, Н, не менее	19,0
Массовая доля золы,%, не более	2,0
Массовая доля влаги,%, не более	16,0
Мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы, КОЭ в 1 г желатина, не	$1 \cdot 10^3$
Желатиноразжижающие бактерии, КОЕ, в 1 г желатина, не более	$2 \cdot 10^2$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г. желатина	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°C и относительной влажности не более 70,0 %
Срок хранения	1 год