



# GELATINA ACIDA 240 /260 BLOOM

## Descripción

Gelatina producida a partir de la hidrólisis parcial del colágeno contenido en pieles y tejidos conectivos de origen bovino. Este producto de origen animal, no contiene y no es derivado de material de riesgo específico, de acuerdo a lo definido en el anexo XI, sección A, de la regulación de UE número 999/2001, donde se establecen reglas para prevención, control y erradicación de ciertas encefalopatías. Gelatina tipo A.

## Propiedades Físico-Químicas

Bloom	240-260 g	LB-PR-008
Viscosidad	> 32 mp	LB-PR-005
pH	4.0 –5.0	LB-PR-003
Granulometría	4, 8, 10, 20, 26, 40, 60	LB-PR-012
Punto isoeléctrico	5.7-5.9	
Humedad (105°C)	15%	LB-PR-015
Cenizas (550°C)	2%	LB-PR-011
Agentes Reductores (como SO <sub>2</sub> )	50 ppm	R.W.
Agentes Oxidantes (como H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )	10 ppm	LB-PR-004

## Microbiología

Contaje total Aerobios/ g	$\leq 10^3$	BC-PR-009
Coliformes totales /g	Ausencia	BC-PR-010
Anaerobios Sulfito-reductores/g	$\leq 10$	BC-PR-011
Stafilococcus SP / g	Ausencia	BC-PR-012
Clostridium Perfringes/g	Ausencia	BC-PR-018
Salmonela / 25g	Ausencia	BC-PR-010

## Aplicaciones

Industria alimentaria en general.

## Embalaje

Sacos de 25 kg con tiras de polietileno interior. En palets retractilados.

## Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco seco. No exponerlo directamente a la luz o a olores fuertes.

## Caducidad

Caducidad 36 meses.

## Otros

Certificación ISO 9001, HACCP, BPM.



HELM IBERICA S.A.

C/ La Granja, 39 28108 Alcobendas (Madrid) Tel 91 657 43 70 Fax 91 661 53 22

Rev. Mayo 06