



Document ID: 11-00000067



Ewald-Gelatine GmbH · Postfach 65 · 55560 Bad Sobernheim

Brenntag NV
Nijverheidslaan 38
8540 Deerlijk
Belgium

Ewald-Gelatine GmbH
Meddersheimer Straße 50
55566 Bad Sobernheim
DEUTSCHLAND

Phone: +49 6751 860
Fax: +49 6751 8649
Email: info@ewald-gelatine.de
Web: www.ewald-gelatine.de

USt-Id.Nr.: DE 811934837
GLN: 4000147000006

Specificatii tehnice

Gelatina aur, 500 foi

Date: 21.01.2022

Materie prima : 100 % porc

Termen de valabilitate: 3 ani.

Conditii de pastrare:
Temperatura ambientala, intr-un loc uscat si fara mirosuri.

Caracteristici fizco-chimice	Specificatie
Puterea de gelifiere (6,67%, 10°C)	+/- 200 Bloom
pH (5% / 60°C)	4,9 - 5,6
Claritate	≤ 50 NTU
Umiditate (105°C / 17h)	≤ 15 %
H2O2	≤ 10 ppm
SO2	≤ 10 ppm
Ash (550°C)	≤ 2 %
As	≤ 1 ppm
Cd	≤ 0,5 ppm
Cr	≤ 10 ppm
Cu	≤ 30 ppm
Hg	≤ 0,15 ppm
Pb	≤ 5 ppm
Zn	≤ 50 ppm

Caracteristici microbiologice	Specificatie
Total bacterii aerobice	≤ 1000/g
E. Coli	0/10g
Salmonella	0/25g
Bacteriile anerobe reducatoare de sulfiti (fara productie de gaz)	≤ 10/g

Calitatea este conforma cu cerintele regulamentului (CE) Nr. 853/2004 și cu codul standard GME specificația bacteriologica gelatina alimentara.

EWALD-GELATINE GmbH