

### FICHA TECNICA

Fecha: Febrero 10, 2020


Origen: Bovino

Producto: **GELATINA TIPO C  
(250 BLOOM)**

**Definición:** La gelatina se deriva de la hidrólisis parcial del colágeno contenido en las pieles de origen bovino.

CARACTERISTICAS	PARAMETROS	METODOLOGIA UTILIZADA	LIMITES
FISICO-QUIMICAS	Bloom	AOAC	250 - 270 g
	Viscosidad	GMIA	≥ 32 mp
	pH	GME	4,2 - 6,5
	Granulometría	GMIA	MALLA 40
	Humedad	GMIA	8 - 12 %
	Cromo (Límite de detección = 0,03 ppm)	USEPA	< 2,0 ppm
	Cenizas	GMIA	< 2,0 %
MICROBIOLOGICAS	Recuento total de aerobios mesófilos	USP 40 NF-35	< 1000 UFC/g
	Coliformes fecales (44,5 °C)	Método interno	Ausente/g
	Coliformes totales (35 °C)	AOAC 966.24	Ausente/g
	Anaerobios	Armonizado	0 UFC/g
	Staphylococcus Sp.	USP 40 NF-35	Ausente/g
	Licuefacientes	Método cliente	0 UFC/g
	Hongos y levaduras	USP 40 NF-35	≤ 10 UFC/g
INGREDIENTES	100 % GELATINA		
APARIENCIA	Polvo granulado.		
COLOR	Amarillo pálido.		
SABOR	Neutro		
OLOR	Neutro		
USO	ALIMENTO		
EMPAQUE	Bolsas de papel con polietileno interior con 25 kg neto.		
VIDA UTIL	5 Años en su empaque original.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua ó calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, productos tóxicos ó productos para control de plagas.		

**LA GELATINA GELCO NO CONTIENE CONTAMINANTES NI ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS NI PRESENCIA DE ALERGENOS**

  
**ALGEMIRO LOPEZ**  
Jefe de Ventas

VT-RG-46/01-08-2019 Versión 1



SC 1110-1



HA 003-1

