

Specification/ Specyfikacja

Name product/Nazwa produktu: Gelatine bovine/ Żelatyna Spożywcza wołowa
Article number/ Numer artykułu: ŻEL/BZ-TR/260-280
Origin/Kraj pochodzenia: Turkey/Turcja

Description/ Opis: Gelatine is widely used in industrial area. It has many technical parameters such as bloom, viscosity, %transmittances, PH, Isoelectric point, electric conductivity for many different applications depending on these properties/ Żelatyna jest szeroko stosowana w przemyśle/ żelatyna posiada wiele parametrów technicznych, takich jak twardość, rozdrobnienie, lepkość, %transmitancji, pH, punkt izoelektryczny, przewodność elektryczna dla wielu różnych zastosowań w zależności od właściwości.

Ingredients/ Składniki: Gelatine is 100% bovine gealtine. It does not contain any product obtained from pork . 100% Halal/ Produkt pochodzenia zwierzęcego . 100% żelatyna wołowa ze skór. Nie zawiera żadnych składników pochodzenia wieprzowego.

Parameter/ Parametr	Limit value/ Wartość dopuszczalna
Aspects	Grains yellow to amber/Cząstki żółte do bursztynowych
Particle size / Rozmiar cząsteczki	8 mesh
Gel Strenght (Bloom) / Siła żelowania % 6,67; 10oC; AOAC	260-280 (+/-10)
Viscosity / Lepkość (mPa.s)	2,00-4,5
Clarity / Klarowność (% Transmittans 620 nm)	≥90
Color / Kolor (%Transmittans 450 nm)	≥75
Ash / Popiół	≤1%
Moisture / Wilgotność	<12,0%
pH	5,00-6,5
SO2	≤10 ppm
H2O2	≤10 ppm
Arsenic / Arsen (As)	≤1 ppm
Cadmium / Kadm (Cd)	≤0,5 ppm
Copper / Miedź (Cu)	≤30 ppm
Mercury / Rtęć (Hg)	≤0,15 ppm
Lead / Ołów (Pb)	≤5 ppm
Zinc / Cynk (Zn)	≤50 ppm
Chrome / Chrom (Cr)	≤10 ppm
Total Aerobic count / Całkowita liczba tlenowa (CFU/g)	≤103
Coliforms / Bakterie z grupy coli	<10
Escherichia coli	<10
Enterobacteraceae	<10
Salmonella species (kob/25g)	Nie wykryto / Not detected
Sulphide Reducing aneorobs / Siarczek Redukcja aneorobów (CFU/g)	<10

Packaging and Storage/ Pakowanie i przechowywanie

It sgholud be stored in cool and room. Box shipments are made in 25 kg kraf packages or 1 tone bigbag on 100x120 cm pallets. / Produkt powinien być przechowywany w chłodnym i suchym pomieszczeniu. Wysyłka odbywa się w workach typu Kraft 25 kg lub bigbagi na 1 tonowych paletach o wymiarach 10x120 cm

Shelf life/ Okres przydatności:

5 years from production date if the above mentioned recommended storage condition are respected
 5 lat od daty produkcji, jeżeli zalecane warunki przechowywania są przestrzegane

Allergens/ Alergeny:

Gluten free, do not contain any allergens, sulfur dioxide in 10 ppm./
 Produkt bezglutenowy, nie zawiera alergenów, Dwutlenek siarki w 10pppm

All data as mentioned have been copied from the suppliers certificate and therefore are in complete accordance with those data received from supplier. The buyer is not freed from checking the goods on arrival.
 Powyższe informacje zostały przekopiowane z certyfikatu producenta.

Date/Data: 08.09.2023
 City/Miejsce: Olsztyn
 Issued by/Wystawił: Joanna Palowska
 Accepted by/Zaakceptował: Jolanta Fylak

System generated dokument, valid without signature. /Dokument wygenerowany elektronicznie, ważny bez podpisu

