

NOMBRE DEL PRODUCTO	GELATINA ALIMENTICIA TRITURADA 200/220 B			
FABRICANTE / ORIGEN	Proteína natural, soluble, obtenida por la hidrólisis parcial de colágeno vacuno.			
CARACTERISTICAS ENVASES	TIPO ENVASE	Envases de polipropileno	ENVASE	Saco jerga
	FORMATO	250 g, 750 g	ORIGINAL	25 kg
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	5 años			
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION,ALMACENAMIENTO Y MODO DE EMPLEO	Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz. Modo de empleo: disolver en agua tibia 45-55 °C			
USOS PREVISTOS	Industria alimentaria.			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color claro ligeramente amarillento triturado 20 mesh. Disolución al 1% sin olor,sin sabor, transparente.			
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS	Humedad: 5-12 % ph: 4-5 Arsénico: < 0,5 ppm Cenizas: 0,5 - 3 % Plomo: < 2,5 ppm Hierro: < 25 ppm Cobre : < 15 ppm Cinc : < 25 ppm Recuento aerobios-Mesófilos 31 °C : < 10 ufc/g Enterobacterias : < 10 ufc/g Salmonella : ausencia 25 g Clostridium Prefingens : < 10 ufc/g			
INFORMACION ADICIONAL	Ausencia total de conservantes,colorantes y cualquier otro ingrediente que no sea gelatina. Cumple Norma de calidad para gelatinas comestibles 1999/724/CE			
OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO)	No procede			
ALERGENOS INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS (CE) 2000/13 2003/89, 2005/26, 2006/142,2007/68	No contiene			

Esta ficha técnica es una reproducción informatizada de la original disponible en MANUEL RIESGO S.A.por lo que no va firmado.

Los datos contenidos en este certificado los facilitamos a titulo informativo, ellos no eximen al comprador de realizar su propio control de entrada para su aceptación.