

„INVICTUS” Kwiatkowski Robert Marcin
PL 04-792 Warszawa
ul. Wał Miedzeszyński 262/A2
NIP: 118-126-09-16

Tel: 22 110 83 13
Tel: 601 897 133
e-mail: biuro@magiakuchni.com



SPECYFIKACJA

1. Producent	„INVICTUS” Kwiatkowski Robert Marcin PL 04-792 Warszawa ul. Wał Miedzeszyński 262/A2 NIP: 118-126-09-16		
2. Nazwa produktu	Żelatyna spożywcza wieprzowa 180 Bloom_20 mesh		
3. Kraj pochodzenia	Polska;		
4. Opis produktu	Produkt pochodzenia zwierzęcego otrzymany na drodze częściowej hydrolizy kwasowej (H ₂ SO ₄) wiązań peptydowych białka kolagenu skór wieprzowych, nie jest nanomateriałem, wolny od GMO, nie zawiera alergenów, nie utrwalany przez jonizację, nie stwarza zagrożenia BSE/TSE;		
5. Pakowanie	Worki papierowe z wewnętrzną warstwą polietylenową o masie netto 20 kg i 25 kg lub wg. uzgodnień z odbiorcą, produkt umieszczony na drewnianej palecie, zabezpieczony folią stretch; opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością (Deklaracja zgodności)		
6. Cechy organoleptyczne	Ziarna o barwie jasno słomkowej do słomkowej, zapach i smak charakterystyczny, niedopuszczalny obcy;		
7. Cechy fizyko-chemiczne			
Siła żelowania Bloom	170 – 190	SO ₂ mg/kg nie więcej niż	10
Rozdrobnienie mesh	20	H ₂ O ₂ mg/kg nie więcej niż	10
pH	4,0 – 7,0	Arsen mg/kg nie więcej niż	1
Wilgotność % nie więcej niż	14	Ołów mg/kg nie więcej niż	5
Barwa % nie mniej niż	60	Kadm mg/kg nie więcej niż	0,5
Przezroczystość % nie mniej niż	90	Rtęć mg/kg nie więcej niż	0,15
Zawartość popiołu % nie więcej niż	2	Chrom mg/kg nie więcej niż	10
		Miedź mg/kg nie więcej niż	30
		Cynk mg/kg nie więcej niż	50
8. Wartość odżywcza w 100 g produktu			
Wartość energetyczna kJ/kcal	1525 / 359	Błonnik g	0
Tłuszcz g	0	Białko g	90
w tym kwasy tłuszczowe nasycone g	0	Sól g	0,03
Węglowodany g	0		
w tym cukry g	0		
9. Mikrobiologia			
Ogólna liczba b. tlen. w 1 g nie więcej niż	10 ³	Gronkowce koagulazododatnie w 0,1 g	Nieobecne
Salmonella w 25 g	nieobecna	Clostridium perfringens w 1 g	Nieobecne
Bakterie z grupy coli w 1 g	nieobecne	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczyny w 1 g nie więcej niż	10
10. Warunki przechowywania i transportu	25; dopuszcza się w okresie do 3 miesięcy temperaturę powyżej 25°C - max 40°C 85 Przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu, z dala od substancji higroskopijnych i emiterów zapachu;		
Temperatura °C nie wyższa niż			
Wilgotność % nie wyższa niż			
11. Termin przydatności do spożycia	60 miesięcy;		
12. Znakowanie	Dane identyfikujące producenta, numer weterynaryjny, nazwa produktu, oznaczenie partii produkcyjnej, termin przydatności do spożycia, masa netto, warunki przechowywania, wyrażenie 'Żelatyna zdalna do spożycia przez ludzi'		
13. Przeznaczenie produktu	Wyrób przeznaczony do dalszej produkcji (nie przeznaczony do bezpośredniego spożycia);		