

Спецификация качества и безопасности желатина пищевого
Specification of quality and safety of food gelatin

Наименование показателей Characteristics	Норма по / Norm by ГОСТ 11293-2017			
	П-140	П-160	П-180	П-200
Цвет Colour	от светло-желтого до желтого from light yellow up to light brown			
Внешний вид Form	гранулы, крупинки, порошок granules, grains, powder			
Размер частиц, мм Particles size, mm	0,25 - 3,0			
Размер частиц, меш Particles size, mesh	60 - 6			
Динамическая вязкость 6,67%-ного раствора желатина, мПа·с, не менее Dynamic viscosity of 6.67% gelatin solution, mPa·s, not less	3,0			
Прочность студня по Блему, единиц, не менее Jelly strength of Bloom, units, not less	140	160	180	200
Температура плавления 10%-ного раствора желатина, °С, не менее Melting point of 10% gelatin solution, °C, not less	30	31	32	32
Прозрачность 6,67%-ного раствора желатина, %, не менее Transparency of 6.67% gelatin solution, %, not less	50	60	60	65
Массовая доля золы, %, не более Moisture part by weight, %, not more	2,0			
Массовая доля влаги, %, не более Water part by weight, %, not more	16,0			
pH 6,67%-ного раствора желатина, ед. pH pH of 6.67% gelatin solution, pH units	5-7			
Пиросульфит натрия E 223 в пересчете на диоксид серы, мг/кг, не более Sodium pyrosulphite E 223 in terms of sulfur dioxide, mg/kg, no more	50			
Посторонние примеси, %, не более Extraneous impurities, %, not more	Не допускаются Not allowed			
Общая обсемененность, КОЕ, в 1 г желатина, не более Total semination, CFU, in 1 g of gelatin, not more	100 000			
Желатинразжижающие бактерии, КОЕ, в 1 г желатина, не более Gelatin thinning bacteria, CFU, in 1 g of gelatin, not more	200			
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1,0 г желатина E. coli bacteria (coliform) in 1,0 g of gelatin	Не допускаются Not allowed			
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25,0 г Pathogenic microorganisms, including salmonella in 25,0 g	Не допускаются Not allowed			

Свинец, мг/кг, не более Pb*, mg / kg, not more	2,0			
Мышьяк, мг/кг, не более As*, mg / kg, not more	1,0			
Кадмий, мг/кг, не более Cd*, mg / kg, not more	0,1			
Ртуть, мг/кг, не более Hg*, mg / kg, not more	0,05			
Хром, мг/кг, не более Cr*, mg / kg, not more	10,0			
Изготовлен из говяжьего сырья. Срок годности - 5 лет. Условия хранения и транспортировки, согласно ГОСТ 11293-2017. It is made from beef raw materials. Shelf life - 5 years. Storage and transportation conditions, according to GOST 11293-2017.				

Декларация о соответствии № ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР034 008 04424 действительна с 29.12.2018 по 26.12.2021 включительно.

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (в части их применения), СанПин, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013, ГН 10-117-99, ЕСЭИГТ, утв. 28.05.2010 №299, ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия», ТИ ВУ 700049410.001.

Содержание тяжелых металлов не превышает норм, утвержденных Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011г. № 829.

Спецификация качества и безопасности желатина пищевого
Specification of quality and safety of food gelatin

Наименование показателей Characteristics	Норма по / Norm by ГОСТ 11293-2017			
	П-220	П-240	П-260	П-280
Цвет Colour	от светло-желтого до желтого from light yellow up to light brown			
Внешний вид Form	гранулы, крупинки, порошок granules, grains, powder			
Размер частиц, мм Particles size, mm	0,25 - 3,0			
Размер частиц, меш Particles size, mesh	60 - 6			
Динамическая вязкость 6,67%-ного раствора желатина, мПа·с, не менее Dynamic viscosity of 6.67% gelatin solution, mPa·s, not less	3,0			
Прочность студня по Блему, единиц, не менее Jelly strength of Bloom, units, not less	220	240	260	280
Температура плавления 10%-ного раствора желатина, °С, не менее Melting point of 10% gelatin solution, °C, not less	32	32	32	32
Прозрачность 6,67%-ного раствора желатина, %, не менее Transparency of 6.67% gelatin solution, %, not less	65	65	70	70
Массовая доля золы, %, не более Moisture part by weight, %, not more	2,0			
Массовая доля влаги, %, не более Water part by weight, %, not more	16,0			
pH 6,67%-ного раствора желатина, ед. pH pH of 6.67% gelatin solution, pH units	5-7			
Пиросульфит натрия E 223 в пересчете на диоксид серы, мг/кг, не более Sodium pyrosulphite E 223 in terms of sulfur dioxide, mg/kg, no more	50			
Посторонние примеси, %, не более Extraneous impurities, %, not more	Не допускаются Not allowed			
Общая обсемененность, КОЕ, в 1 г желатина, не более Total semination, CFU, in 1 g of gelatin, not more	100 000			
Желатинразжижающие бактерии, КОЕ, в 1 г желатина, не более Gelatin thinning bacteria, CFU, in 1 g of gelatin, not more	200			
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1,0 г желатина E. coli bacteria (coliform) in 1,0 g of gelatin	Не допускаются Not allowed			
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25,0 г Pathogenic microorganisms, including salmonella in 25,0 g	Не допускаются Not allowed			

Свинец, мг/кг, не более Pb*, mg / kg, not more	2,0			
Мышьяк, мг/кг, не более As*, mg / kg, not more	1,0			
Кадмий, мг/кг, не более Cd*, mg / kg, not more	0,1			
Ртуть, мг/кг, не более Hg*, mg / kg, not more	0,05			
Хром, мг/кг, не более Cr*, mg / kg, not more	10,0			
Изготовлен из говяжьего сырья. Срок годности - 5 лет. Условия хранения и транспортировки, согласно ГОСТ 11293-2017. It is made from beef raw materials. Shelf life - 5 years. Storage and transportation conditions, according to GOST 11293-2017.				

Декларация о соответствии № ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР034 008 04424 действительна с 29.12.2018 по 26.12.2021 включительно.

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (в части их применения), СанПин, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013, ГН 10-117-99, ЕСЭиГТ, утв. 28.05.2010 №299, ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия», ТИ ВУ 700049410.001.

Содержание тяжелых металлов не превышает норм, утвержденных Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011г. № 829.