

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

<b>Наименование показателей</b> <b>Characteristics</b>	<b>П-19</b>	<b>П-15</b>	<b>К-13</b>	<b>П-11</b>
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			
Прочность студня с массовой долей желатина 10%, Н, не менее Strength of jelly with gelatin part by weight of 10%, N, not less	19	15	13	11
Прочность студня, Bloom (±10) Strength of jelly, Bloom (±10)	210	190	170	150
Динамическая вязкость раствора с массовой долей желатина 10%, мПа·с, не менее Dynamic viscosity of solution with gelatin part by weight of 10%, mPa's, not less	26,0	22,5	21,5	20,0
Температура плавления студня с массовой долей желатина 10%, °С, не менее Melting temperature of jelly with gelatin part by weight of 10%, °C, not less	32,0			
Прозрачность раствора с массовой долей желатина 5%, %, не менее Clarity of solution with gelatin part by weight of 5%, %, not less	60	50	50	45
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 1%-го раствора желатина, ед. pH pH of gelatin 1% solution, pH units	5-7			
Сернистая кислота (диоксид серы E220), мг/кг, не более Sulfurous acid (sulfur dioxide E220), mg/kg, no more	50			
Общая обсемененность, КОЕ, в 1 г желатина, не более Total semination, CFU, in 1 g of gelatin, not more	10 000			
Желатинразжижающие бактерии, КОЕ, в 1 г желатина, не более Gelatin thinning bacteria, CFU, in 1 g of gelatin, not more	200			
***				
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			

Изготовлено из говяжьего сырья. Срок хранения 4 года. Условия хранения, согласно ГОСТ 11293-89.

**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 11293-89 «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.