

Numer specyfikacjiPG/1/OP/E

Data16/07/2025

Opis produktu	
Opis	Jest to produkt pochodzenia zwierzęcego (skóra wieprzowa), który uzyskuje się poprzez częściową hydrolizę kolagenu.
Smak i zapach	Charakterystyczny zapach i smak.
Wygląd	Drobnoziarnisty.
Kolor	Jasnożółty do żółtego.

Inne parametry techniczne	
GMO	Produkt nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie i nie został wyprodukowany z takich organizmów.
Przechowywanie	Temperatura powyżej 25°C. Maksymalna temperatura 40°C jest dopuszczalna przez okres do 3 miesięcy. Przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu, z dala od substancji higroskopijnych i zapachów.
Pakowanie	20, 25 kg worki.
Okres przydatności do spożycia	60 miesięcy od daty produkcji.

Analiza fizykochemiczna	
Wytrzymałość żelu	260-280 (6,67%, 10 °C)
Granulacja	20
pH	Max 2%
Wilgotność	Max 14%

Analiza mikrobiologiczna	
Ogółem	10^3
Bakterie z grupy coli	Nieobecny
Salmonella	Nieobecny

Nasze certyfikaty

