

## Техническая спецификация

Продукт: гидролизированный коллаген

Дата: 04.04.2014

Версия (пересмотр): 2

Страница: 1 из 1

**1. Описание:** пищевой тип, обладающий питательными и функциональными свойствами, получаемый путем гидролиза желатина. Гидролизированный коллаген обладает превосходными функциональными свойствами, что позволяет использовать его в продуктах питания, напитках и косметических средствах.

**2. Состав:** 100% гидролизированный коллаген

### 3. Аналитические требования и характеристики

Характеристики	Параметры	Границы	Метод анализа
Физико-химические	Молекулярный вес M	<5000 DA	Внутренняя Лаборатория
	Белок	>90%	Внутренняя Лаборатория
	Вязкость (20% при 25 C°)	2,0 – 7,5 mP	MA QUA 8.1-02/87
	Влажность	<10%	MA QUA 8.1-02/04
	Зольность	<2%	MA QUA 8.1-02/08
	pH	5,0 – 6,5	MA QUA 8.1-02/07
	Прозрачность (620nm)	>90%	MA QUA 8.1-02/77
	Плотность	0,30 – 0,55 г/см <sup>3</sup>	(D= M/V)
	Диоксид серы (SO <sub>2</sub> )	< 10 ppm	MA QUA 8.1-02/83
Размер частиц	100 Mesh		
Микробиологические	Общая обсемененность	<1000 КОЕ/г	MM QUA 8.1-02/11
	Бактерии группы кишечной палочки	Отсутствуют/г	MM QUA 8.1-02/12
	Фекальные колиформы	Отсутствуют/г	MM QUA 8.1-02/12
	Кишечная палочка	Отсутствуют/г	MM QUA 8.1-02/12
	Дрожжи и плесени	<10 КОЕ/г	MM QUA 8.1-02/05

### 4. Срок хранения:

5 лет с даты производства. Температура хранения максимум 35 C°.