

### **FICHA TECNICA**

#### **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

Producto: Gelatina Bloom 250 y 265

**Definición**: La gelatina Bloom, también conocida como gelatina de fuerza o poder gelificante, es un tipo de gelatina medida en grados Bloom. Esta medida indica la capacidad de la gelatina para formar geles firmes y elásticos.

Origen: China

#### **ESPECIFICACIONES TECNICAS**

PHYSICAL ITEMS	STANDARD
APPEARANCE	Light yellow or beige
MESH	40 mesh
INTENSITY (6.67%, 10°C) (Bloom.g)	<u>&gt;</u> 50
VISCOSITY (6.67%,60°C) (mpa.s)	<u>&gt;</u> 2.0
TRANSMITTANCE (450nm)%	<u>&gt;</u> 30
TRANSMITTANCE (620nm)%	<u>&gt;</u> 50
SULPHATE (COUNT BY SO42-) (g)	<u>≤</u> 30
LOSS ON DRYING (%)	<u>&lt;1</u> 4
PH	4.5-6.5
ARSENIC (AS) (mg/kg)	<u>&lt;</u> 1
LEAD (PB) (mg/kg)	<u>&lt;</u> 1.5
CADMIUM (CD)	<u>&lt;</u> 2
TOTAL PLATE COUNT (cfu/g)	<u>≤</u> 1000
YEASTS AND MOLDS (cfu/g)	<u>≤</u> 300
COLIFORM BACTERIA (MPN/g)	<u>≤</u> 3.0
SALMOELLA (cfu/g)	absent in 10g
E. COLI (cfu/g)	absent in 5g

+58 241 8321517/ +58 412 765 2493



ventas@noumatrading.com.ve



www.noumatrading.com.ve



AvZona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo

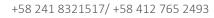


# **APLICACIONES**

- Gelatinas
- Pastelería y Repostería
- Confitería

## **PRESENTACION**









www.noumatrading.com.ve



Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo

