

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)	≥50
VISCOSITY (6.67%,60°C) (mpa.s)	≥2.0
TRANSMITTANCE (450nm)%	≥30
TRANSMITTANCE (620nm)%	≥50
SULPHATE (COUNT BY SO42-) (g)	≤30
LOSS ON DRYING (%)	≤14
PH	4.5-6.5
ARSENIC (AS) (mg/kg)	≤1
LEAD (PB) (mg/kg)	≤1.5
CADMIUM (CD)	≤2
TOTAL PLATE COUNT (cfu/g)	≤1000
YEASTS AND MOLDS (cfu/g)	≤300
COLIFORM BACTERIA (MPN/g)	≤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



+58 241 8321517/ +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

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

