

## Ficha Técnica

### GELATINA SIN SABOR

fecha de actualización marzo 2020

#### PROPIEDADES

Producto libre de adición de colores, sabores, conservantes y aditivos químicos. Se destaca por su capacidad para formar geles termorreversibles.

Además, la gelatina se encuentra relativamente inafectada por la fuerza iónica y es estable sobre un amplio rango de pH

#### APLICACIONES Y USOS:

- Implementada en la industria de alimentos como agente gelificante y estabilizador de emulsión.
- También posee usos en fármacos, fotografía y manufactura.
- Puede emplearse en los platos de cultivos de células para mejorar el agarre y la adhesión de gran variedad de células de cultivo.

#### PROPIEDADES FISICO – QUIMICAS

| Propiedades              | Estándar                      |
|--------------------------|-------------------------------|
| Apariencia               | Polvo amarillo claro a oscuro |
| Solubilidad              | Soluble en agua caliente      |
| Resistencia (7.74% 10°C) | 250 ± 10 Bloom                |
| Viscosidad (60°C) mpa.s  | 6.67                          |
| Contenido de humedad %   | ≤ 4                           |
| Transparencia m/m        | ≥ 150                         |
| Cenizas %                | ≤ 2.0                         |
| Partículas insolubles %  | ≤ 0.2                         |
| Arsénico mg/Kg           | ≤ 1.0                         |
| SO <sub>2</sub> mg/Kg    | ≤ 30                          |
| Plomo mg/Kg              | ≤ 1.5                         |
| Cromo mg/Kg              | ≤ 2.0                         |
| Punto iso-ionico         | 4.7 – 5.2                     |
| Peróxido mg/Kg           | ≤ 10                          |

#### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

| Propiedades                   | Estándar |
|-------------------------------|----------|
| Recuento total en placa cfu/g | ≤ 1000   |
| E. Coli mpn/g                 | Negativo |
| Salmonella                    | Negativo |

**Nota:** El producto cumple con los estándares GB 6783-2013, USP y FCC

## PRESENTACIONES

- Saco de 25 kg

## ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en empaques bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, lejos de productos ácidos, en una temperatura entre 20 y 30°C. Se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar.

