

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: INSTANT LEAF

DESCRIZIONE:

gelatina proveniente da idrolisi parziale di tessuti connettivi di bovini.

COMPOSIZIONE:

gelatina animale.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere di colore giallo paglia, dal sapore e dall'odore neutri, priva di odori sgradevoli.

APPLICAZIONI:

INSTANT LEAF può essere utilizzato come sostituto della colla di pesce con effetto istantaneo, e quindi può essere utilizzato in tutte le applicazioni nelle quali si utilizza la colla di pesce.

MODALITA' D'USO:

sciogliere a freddo 6 grammi/litro per ottenere un foglio di colla di pesce; per lo stesso risultato a caldo sciogliere 2,15 grammi/litro.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Proteine	min. 85	%
Lipidi	max. 0,1	%
Umidità	max. 13	%
Ceneri	max. 2	%
Idrossiprolina	10 – 14	%
Anidride solforosa	max. 10	mg/kg
Acqua ossigenata	max. 10	mg/kg
Bloom	185 – 230	
Viscosità	3,3 – 5	mPa.s
Limpidezza	max. 50	NTU
pH	4.5 – 6	
Punto isoelettrico	4.5 – 6.5	
Granulometria	140	Mesh

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 1000	CFU/g
Spore solfito rid.	max. 10	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
E.Coli	Assente	/10g

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Metalli pesanti	max. 40	mg/kg
Piombo (Pb)	max. 5	mg/kg
Arsenico (As)	max. 1	mg/kg
Mercurio (Hg)	max. 0,15	mg/kg
Cadmio (Cd)	max. 0,5	mg/kg
Rame (Cu)	max. 30	mg/kg
Zinco (Zn)	max. 50	mg/kg
Ferro (Fe)	max. 50	mg/kg

CONFEZIONAMENTO:

barattolo in latta da 300gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Gelatina animale.

ALLERGENI:

nessuno.

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 5 anni dalla data di produzione.