



SPECIFICA TECNICA

Prodotto **COLLAGENE IDROLIZZATO POLVERE FOOD GRADE**

NOME INCI Hydrolyzed Collagen
NOME INCI USA Hydrolyzed Collagen

| SPECIFICA | METODO | Lim. Inf. - Lim. Sup. | u.m. |
|-----------------------------------|--------|-------------------------|------|
| Identificazione IR | | conforme alla specifica | |
| Proteine | | 89 - 95 % | |
| Umidità | | < 14,0 % | |
| Lipidi | | 0 % | |
| Ceneri | | 1 - 3 % | |
| <i>Specifiche microbiologiche</i> | | | |
| - Conta batterica totale | | <= 10000 cfu/g | |
| - Lieviti e muffe | | <= 200 cfu/g | |
| - Salmonella | | Assente/25g | |
| - E.coli | | assente/10g | |
| - Coliformi | | < 10 cfu/g | |
| Revisione Capitolato | | 2 | |
| Data Approvazione | | 23/10/2014 | |



SPECIFICA TECNICA

Prodotto **COLLAGENE IDROLIZZATO POLVERE FOOD GRADE**

APPLICAZIONI

Industria alimentare e cosmetica in genere.

Il prodotto è estratto da pelli di bovini allevati e macellati nell'Unione Europea.

Il prodotto è ottenuto da pelli di bovini allevati e macellati in paesi esenti da BSE.

Profilo aminoacidico (per 100 g di gelatina)

Alanine 11.3

Valine 2.8

Leucine 3.5

Isoleucine 1.6

Phenylalanine 2.5

Tryptophan 0

Serine 3.7

Threonine 2.4

Tyrosine 0.2

Proline 15.5

Hydroxyproline 13.2

Methionine 0.6

Cysteine 0

Cystine trace

Lysine 4.4

Arginine 9.0

Histidine 0.7

Glutamic Acid 11.6

Hydroxylysine 0.8

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione.

STOCCAGGIO

Stoccare in luogo fresco ed asciutto in imballo originale.

Condizioni ottimali di stoccaggio: < 25°C

ALTRE INFORMAZIONI PRODOTTO

Contenuto in allergeni secondo Direttiva CE 2000/13 e modifiche: assente

Contenuto OGM secondo Regolamenti CE 1829/2003, CE 1830/2003 e Direttiva CE 2001/18: assente
