

GRENETINA WILSON

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO: GRENETINA COMESTIBLE WILSON.

Descripción.

Es una proteína parcialmente hidrolizada que se obtiene a partir de una hidrólisis alcalina (Tipo B) de la piel y tejido conectivo de los animales. Es un polvo granular amarillento malla 30, libre de contaminación mecánica.

Especificaciones fisicoquímicas.

Parámetro	Especificación
Bloom (6.66 %)	270 g Bloom min.
GP	24 – 26 g fuerza
Viscosidad (6.66% 60° C)	42 mPS min.
Cenizas	2 % máx.
Humedad /perdida por secado	8.5 % – 12.0 %
pH (1 %)	5 – 6

Especificaciones microbiológicas.

Parámetro	Especificación
Cuenta total bacteriana	1000 UFC/g máx.
Hongos y Levaduras	10 UFC/g máx.
<i>E. Coli</i>	Ausente
<i>Salmonella</i>	Ausente

Aplicaciones.

Es utilizado en la industria de alimentos para la elaboración de gelatinas en polvo, malvavisco y gomas.

Empaque.

Sacos de papel kraft multicapas, con bolsa interior de polietileno y contenido neto de 25 Kg.

Vida de anaquel.

5 años en las condiciones de almacenamiento adecuadas.