



SPECIFICATION N° : G1003006	DATE : 15-09-2023
QUALITE : NATICOL®BPMG - PREMIUM FISH COLLAGEN	ARTICLE : *G1003006*

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	SPECIFICATION	UNITE
Proteines	min 93	%
Poids moléculaire moyen	2000	Da
Viscosité (20%, 25°C)	20 – 40	mp
pH	5,6 – 7,0	-
Humidité	max 7	%
Goût	neutre	-
Odeur	neutre	-
Cendres (550°C)	max 2	%
SO ₂	max 10	mg/kg
H ₂ O ₂	max 10	mg/kg
Arsenic	max 1	mg/kg
Cadmium	max 0,5	mg/kg
Chrome	max 10	mg/kg
Cuivre	max 30	mg/kg
Mercurure	max 0,10	mg/kg
Plomb	max 3,0	mg/kg
Zinc	max 50	mg/kg
Granulométrie	microgranulé	-
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	SPECIFICATION	UNITE
Germes aérobies totaux	max 1000	dans 1 g
E. coli	absence	dans 10 g
Spores d'anaérobies sulfite-réducteurs	max 10	dans 1 g
Salmonelles	absence	dans 25 g

Collagène issu de peaux de poissons.

Fabriqué en Europe.

Qualité conforme aux exigences des règlements (EC) N° 853/2004, N° 2073/2005 et au « GME standard code bacteriological specification food grade gelatine » et à vos exigences.

RESPONSABLE CONTROLE QUALITE
Olivier ROBERT

CHEF DE PRODUIT
Patrice CORBILLE

Ce document doit être détenu sur les lieux d'utilisation ou de stockage des produits auxquels il se réfère