



ANALYSEZERTIFIKAT

HYDROLYSIERTE GELATINE

Beschreibung: Extrahiertes Protein aus ausgesuchten Schweinehäuten, hydrolysiert durch einen kontrollierten enzymatischen Prozess.

Eigenschaften: Feines Pulver, leicht gelb, mit einem leichten charakteristischen Geschmack und Geruch. Wasserlöslich in kaltem Wasser.

Feuchtigkeit: Soll weniger als 6% sein.

PH-Wert (10% im Wasser): Soll zwischen 5 und 6 sein.

Schwermetalle: Weniger als 20 p.p.m.

Proteingehalt (N x5,55): Soll zwischen 95 und 97% i. Tr. sein.

Dies sind die Eigenschaften, die von Farmadiet S.L. benutzte hydrolysierte Gelatine erfüllt

