



Especificaciones del producto

ErbiGel® Bio

Número CAS.: 9000 – 70 – 8
Descripción: Gelatina alimentaria certificada orgánica para la flotación, la clarificación y la reducción de polifenoles.
Materia prima: Ganado porcino ecológico
Proceso de digestión: Ácido

Parámetros	Valores conformes	Valores no conformes
pH - Valor (5%)	5 – 7	< 5 / > 7
Punto isoeléctrico	7 – 9	< 7 / > 9
Humedad	≤ 15 %	> 15 %
Grado Bloom	80 – 180	< 80 / > 180

Valores a título informativo según la OIV		
Cenizas	< 2 %	
SO ₂	< 50 ppm	
Zinc	< 50 ppm	
Cobre	< 30 ppm	
Arsénico	< 1 ppm	
Plomo	< 5 ppm	
Cadmio	< 0,1 ppm	
Mercurio	< 0,01 ppm	
Coliformes	ausente en 0,1 g	
Clostridios	ausente en 1.0 g	
<i>Escherichia coli</i>	ausente en 1.0 g	
<i>Salmonela</i>	ausente en 25 g	
Recuento total	< 1000 CFUg	

La gelatina está admitida en la República Federal de Alemania y en la Unión Europea según el reglamento de la UE 934/2019 y la directriz de la UE 2012/12 para el tratamiento de vinos y zumos de frutas. El producto en su pureza y composición corresponde a la Resolución 13/2003 de la OIV.
El usuario debe verificar el cumplimiento de las regulaciones nacionales

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com