



Especificaciones del product Erbigel®

Número CAS: 9000 – 70 – 8
Descripción: Gelatina alimentaria digerida con ácido para la adsorción y clarificación de fenoles
Materia prima: Carne de cerdo y piel de cerdo

Parámetro	Valores confomes	Valores no conformes
pH (5%)	4 – 6	< 4 / > 6
Punto isoeléctrico	7 – 9	< 7 / > 9
Humedad	≤ 15 %	> 15 %
Grado Bloom	80 – 120	< 80 / > 120

Valores a título informativo según OIV		
Ceniza	< 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	n.n. en 0,1 g	
Clostridios	n.n. en 1 g	
<i>Escherichia coli</i>	n.n. en 1 g	
<i>Salmonella</i>	n.n. en 25 g	
Recuento total	< 1000 KbE/g	

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