

# GELATINA 250 BLOOM

## PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Gelatina (hidrolizado de colágeno)

Sinónimos: Gelatina pura, grenetina

CAS: 9000-70-8

EC No: 232-554-6

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La gelatina 250 Bloom es una proteína natural obtenida a partir de la hidrólisis parcial del colágeno presente en tejidos animales (principalmente piel y huesos de bovino o porcino, según origen). Se presenta en forma de polvo o gránulos finos de color blanco a amarillo pálido, prácticamente inodoro y con sabor neutro.

El valor Bloom 250 indica un alto poder gelificante, lo que la hace ideal para aplicaciones que requieren geles firmes y estables. Es soluble en agua caliente y forma geles transparentes y elásticos al enfriarse. Su composición está formada principalmente por polipéptidos derivados del colágeno, con un alto contenido de glicina, prolina e hidroxiprolina, lo que le otorga propiedades de gelificación, espesamiento y estabilización.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>REFERENCIA</b>	<b>GELATINA 250 BLOOM</b>
Aspecto	Polvo fino, semisólido y translúcido; quebradizo cuando seco
Color	Polvo fino, amarillo claro o ligeramente amarillo
Bloom	(fuerza gelificante) 240–260 (o típico 250)
Solubilidad	100 % en agua caliente (~60 °C), insoluble en frío; insoluble en solventes orgánicos
pH (1%) a 35 °C	5,5-6,5
Peso molecular	Entre ~50 000–100 000 Da para Bloom alto (~250)
Humedad	≤ 12 %

#### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>REFERENCIA</b>	<b>GELATINA 250 BLOOM</b>
Viscosidad (6,67% a 60 °C)	30-55 mps

Pérdida de viscosidad 6,67% a 60 °C en 24 horas ≤	≤ 20%
Tamaño de malla	4-80 mesh
Humedad	≤ 2%
Cenizas (650 °C)	≤ 2,0%
Transparencia (5%, 40 °C) mm	300-500 mm
Transmitancia	≥ 80%
Arsénico (As)	≤ 1 ppm
Plomo	≤ 1 ppm
Cadmio	≤ 5 ppm
Mercurio	≤ ppm
Metales pesados	≤ 5 ppm
Hierro	≤ 3 ppm
Zinc	≤ 3 ppm
Contenido de pliegues	≤ 0,1%
SO <sub>2</sub>	≤ 40 ppm
Insoluble en agua	≤ 1%
Recuento total de bacterias	≤ 10 UFC/g
Escherichia coli	Negativo / 25 g
Salmonella	Negativo / 25 g

## USOS

### Industria alimentaria

- ✓ Confitería, postres gelificados, productos lácteos, geles para repostería, encapsulados.

### Farmacéutica

- ✓ Cápsulas duras y blandas, recubrimientos, medios de cultivo.

### Cosmética

- ✓ Geles, mascarillas, productos capilares.

## MANIPULACIÓN

- ✓ Evitar la inhalación del polvo fino durante el trasvase o mezcla.
- ✓ Usar mascarilla, gafas de seguridad y guantes en ambientes industriales.
- ✓ Mantener las condiciones de higiene durante el manejo para prevenir contaminación.

## ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en lugar fresco, seco y bien ventilado.
- ✓ Mantener en su envase original, herméticamente cerrado.
- ✓ Proteger de la luz solar directa, calor y humedad.

## PRESENTACIÓN

<b>Empaque original</b>	<b>Dispensación</b>
Saco por 25 Kg	Dispensación 1 Kg

## **VIDA ÚTIL**

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.