

Wyniki badań żelatyny wołowej

na podstawie certyfikatu analizy (CoA) producenta surowca

Rodzaj produktu	Jadalna żelatyna wołowa (bovine)
Siła żelowania	Bloom 260–280
Partia	01
Kraj pochodzenia	Turcja
Data analizy / produkcji	04.03.2026
Zalecany termin spożycia	04.03.2031

Parametr	Limit	Wynik analizy	Metoda
Wygląd	—	ziarna żółte do bursztynowych	—
Wielkość cząstek	mesh	20 mesh	ASTM Sieve
Siła żelowania (Bloom) 6,67%, 10°C	260–280 (+/-10)	265	GME
Lepkość (mPa·s)	2,0–4,5	2,78	GME
Klarowność (% transmitancji 620 nm)	≥ 90	91,59	GME
Barwa (% transmitancji 450 nm)	≥ 75	75,56	GME
Popiół (%)	≤ 1	0,04	GME
Wilgotność (%)	≤ 12	11,58	GME
pH	5,0–6,5	5,6	GME
SO ₂	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	GME
H ₂ O ₂	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	GME
Arsen (As)*	≤ 1 ppm	0,037	NMKL 186
Kadm (Cd)*	≤ 0,5 ppm	nieobecny	NMKL 186
Miedź (Cu)*	≤ 30 ppm	nieobecna	NMKL 186
Rtęć (Hg)*	≤ 0,1 ppm	nieobecna	NMKL 186
Ołów (Pb)*	≤ 3 ppm	nieobecny	NMKL 186
Cynk (Zn)*	≤ 50 ppm	0,571	NMKL 186
Chrom (Cr)*	≤ 10 ppm	nieobecny	NMKL 186
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych (cfu/g)	≤ 10 ³	≤ 10 ³	ISO 4833-1
Escherichia coli (CFU/g)	< 10	nieobecna	ISO 16649-2
Salmonella (CFU/25 g)	nieobecna	nieobecna	ISO 6579-1

* Parametry oznaczone gwiazdką są analizowane raz w roku przez zewnętrzne laboratorium.

Dane producenta surowca stanowią tajemnicę handlową Glowness sp. z o.o. Oryginalny certyfikat analizy przechowywany jest w dokumentacji spółki i pozostaje dostępny do wglądu dla właściwych organów urzędowej kontroli żywności.

Solvita Kalugina – Bułka · Glowness sp. z o.o.

Wyniki badań żelatyny wołowej

na podstawie certyfikatu analizy (CoA) producenta surowca

Rodzaj produktu	Jadalna żelatyna wołowa (bovine)
Siła żelowania	Bloom 260–280
Partia	02
Kraj pochodzenia	Turcja
Data analizy / produkcji	04.03.2026
Zalecany termin spożycia	04.03.2031

Parametr	Limit	Wynik analizy	Metoda
Wygląd	—	ziarna żółte do bursztynowych	—
Wielkość cząstek	mesh	20 mesh	ASTM Sieve
Siła żelowania (Bloom) 6,67%, 10°C	260–280 (+/-10)	261	GME
Lepkość (mPa·s)	2,0–4,5	2,78	GME
Klarowność (% transmitancji 620 nm)	≥ 90	90,42	GME
Barwa (% transmitancji 450 nm)	≥ 75	75,57	GME
Popiół (%)	≤ 1	0,09	GME
Wilgotność (%)	≤ 12	11,45	GME
pH	5,0–6,5	5,65	GME
SO ₂	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	GME
H ₂ O ₂	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	GME
Arsen (As)*	≤ 1 ppm	0,037	NMKL 186
Kadm (Cd)*	≤ 0,5 ppm	nieobecny	NMKL 186
Miedź (Cu)*	≤ 30 ppm	nieobecna	NMKL 186
Rtęć (Hg)*	≤ 0,1 ppm	nieobecna	NMKL 186
Ołów (Pb)*	≤ 3 ppm	nieobecny	NMKL 186
Cynk (Zn)*	≤ 50 ppm	0,571	NMKL 186
Chrom (Cr)*	≤ 10 ppm	nieobecny	NMKL 186
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych (cfu/g)	≤ 10 ³	≤ 10 ³	ISO 4833-1
Escherichia coli (CFU/g)	< 10	nieobecna	ISO 16649-2
Salmonella (CFU/25 g)	nieobecna	nieobecna	ISO 6579-1

* Parametry oznaczone gwiazdką są analizowane raz w roku przez zewnętrzne laboratorium.

Dane producenta surowca stanowią tajemnicę handlową Glowness sp. z o.o. Oryginalny certyfikat analizy przechowywany jest w dokumentacji spółki i pozostaje dostępny do wglądu dla właściwych organów urzędowej kontroli żywności.

Solvita Kalugina – Bułka · Glowness sp. z o.o.

Wyniki badań żelatyny wołowej

na podstawie certyfikatu analizy (CoA) producenta surowca

Rodzaj produktu	Jadalna żelatyna wołowa (bovine)
Siła żelowania	Bloom 260–280
Partia	03
Kraj pochodzenia	Turcja
Data analizy / produkcji	04.03.2026
Zalecany termin spożycia	04.03.2031

Parametr	Limit	Wynik analizy	Metoda
Wygląd	—	ziarna żółte do bursztynowych	—
Wielkość cząstek	mesh	20 mesh	ASTM Sieve
Siła żelowania (Bloom) 6,67%, 10°C	260–280 (+/-10)	263	GME
Lepkość (mPa·s)	2,0–4,5	2,85	GME
Klarowność (% transmitancji 620 nm)	≥ 90	91,71	GME
Barwa (% transmitancji 450 nm)	≥ 75	75,16	GME
Popiół (%)	≤ 1	0,03	GME
Wilgotność (%)	≤ 12	11,71	GME
pH	5,0–6,5	5,59	GME
SO ₂	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	GME
H ₂ O ₂	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	GME
Arsen (As)*	≤ 1 ppm	0,037	NMKL 186
Kadm (Cd)*	≤ 0,5 ppm	nieobecny	NMKL 186
Miedź (Cu)*	≤ 30 ppm	nieobecna	NMKL 186
Rtęć (Hg)*	≤ 0,1 ppm	nieobecna	NMKL 186
Ołów (Pb)*	≤ 3 ppm	nieobecny	NMKL 186
Cynk (Zn)*	≤ 50 ppm	0,571	NMKL 186
Chrom (Cr)*	≤ 10 ppm	nieobecny	NMKL 186
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych (cfu/g)	≤ 10 ³	≤ 10 ³	ISO 4833-1
Escherichia coli (CFU/g)	< 10	nieobecna	ISO 16649-2
Salmonella (CFU/25 g)	nieobecna	nieobecna	ISO 6579-1

* Parametry oznaczone gwiazdką są analizowane raz w roku przez zewnętrzne laboratorium.

Dane producenta surowca stanowią tajemnicę handlową Glowness sp. z o.o. Oryginalny certyfikat analizy przechowywany jest w dokumentacji spółki i pozostaje dostępny do wglądu dla właściwych organów urzędowej kontroli żywności.

Solvita Kalugina – Bułka · Glowness sp. z o.o.