



# FICHA TÉCNICA

## colágeno hidrolizado

### 1. Producto

Nombre del producto:	Colágeno Hidrolizado
Fórmula química del Colágeno:	HO <sub>2</sub> CCH(NH <sub>2</sub> )CH <sub>2</sub> SH
CAS NO.:	9064-67-9
Fabricante:	GELCO S.A.
País de origen:	Colombia
Notificación de Materia Prima:	MPA-CO-16-01704

### 2. Descripción

Coloide utilizado en la industria alimenticia, ya que, contiene propiedades nutri-funcionales. Es la materia prima utilizada para la obtención de los péptidos de colágeno, así como para la gelatina, es la proteína de colágeno. Los péptidos de colágeno, sin embargo, son relativamente pequeñas moléculas con peso molecular inferior a 5000 Da. Los péptidos están compuestos de al menos 2 y como máximo 100 aminoácidos. Se caracterizan por una excelente solubilidad en agua fría y no forman geles incluso en soluciones muy concentradas.

### 3. Ingredientes

100% Colágeno Hidrolizado origen bovino.

### 4. Características sensoriales

Características	Especificaciones
Apariencia	Polvo
Color	Blanco crema
Olor	Característico
Sabor	Característico

### 5. Características físicas/químicas

Características	Método	Especificaciones
Peso Molecular	AOAC	≤5000 Da
Proteína	AOAC	≥90 %
Viscosidad (20% a 25°C)	MA QUA 8.1-02/87	3.0-5.0
Humedad	MA QUA 8.1-02/04	≤10%
Cenizas	MA QUA 8.1-02/08	≤2%
pH	MA QUA 8.1-02/07	5,0-6,5
Transmitancia (620nm)	MA QUA 8.1-02/77	≥90%
Tamaño de la partícula	AOAC	Mesh 100
Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> )	AOAC	≤10 ppm
Densidad	AOAC	≤0.25-0.35g/cm <sup>3</sup>

### 6. Características microbiológicas

Características	Método	Especificaciones
Recuento de Aerobios Mesófilos	MMQUA 8.1-02/11	≤1000 UFC/g
Coliformes Totales	MMQUA 8.1-02/12	Ausente/g
Coliformes Fecales	MMQUA 8.1-02/12	Ausente/g
Escherichia coli	MMQUA 8.1-02/12	Ausente/g
Hongos y levaduras	MMQUA 8.1-02/05	<10 UFC/g
Salmonella sp	AOAC	Ausente/25g

### 7. Especificaciones Metales Pesados

Especificaciones	Método	
*Arsénico	AOAC	≤ 0,8 ppm
*Cromo	AOAC	≤ 2 ppm
*Metales pesado (como Pb)	AOAC	≤ 20 ppm
*Cadmio	AOAC	≤0,5 ppm
*Plomo	AOAC	≤10 ppm
*Cobre	AOAC	≤30 ppm
*Mercurio	AOAC	≤0,15 ppm
*Zinc	AOAC	≤50 ppm
*Hierro	AOAC	0 a 30 ppm
*Calcio	AOAC	≤1000 ppm

### 8. Nota aclaratoria

Las especificaciones marcadas con un asterisco (\*) son declaradas en este documento, pero no son incluidas en el Certificado de Análisis, ya que ellas no son analizadas por lote de fabricación si no son evaluadas en una periodicidad de un año al azar según los criterios de análisis de riesgos especificados por el fabricante.

### 9. Áreas de aplicación e intención de uso

Utilizado en golosinas, lácteos, barras de cereal, té, bebidas, batidos, bebidas energéticas, cárnicos, chocolates y galletas. Cumpliendo con los lineamientos del Codex Alimentarius en los productos y dosis permitidas

### 10. Empaque y presentación

**Empaque:** Saco de papel con dos capas y una capa interna revestida con polietileno conteniendo 15 kg.

**Etiquetado:** Empaque rotulado con el nombre del producto, número de lote de producción, fecha de elaboración, vencimiento, Certificación Kosher y nombre del fabricante.

Mantenga en un lugar fresco y seco, a una temperatura de 5 °C a 35 °C. El producto no debe estar almacenado cerca de las fuentes de generación de calor excesivo o en contacto con el agua. El embalaje en buen estado puede soportar hasta 95% de humedad relativa.

### 12. Vida Útil

Consumir preferiblemente durante los cinco años posteriores a su fecha de fabricación.

### 13. Dosis

Dos cucharadas colmadas diarias (aproximadamente 10 g) disuelta en agua, jugos, sopas o cualquier otro alimento líquido. Para mayor detalle de cada aplicación comunicarse con el Departamento Técnico.

### 14. Declaración de Alérgenos

Este producto no contiene alérgenos y se encuentra libre de gluten.

### 15. Consumidores especialmente vulnerables

Producto no apto para Fenilcetonúricos.

### 16. Certificación Kosher

Disponible



### 17. Declaración de GMO

Disponible.

### 18. Origen

Natural

### 19. Declaración de Pesticidas

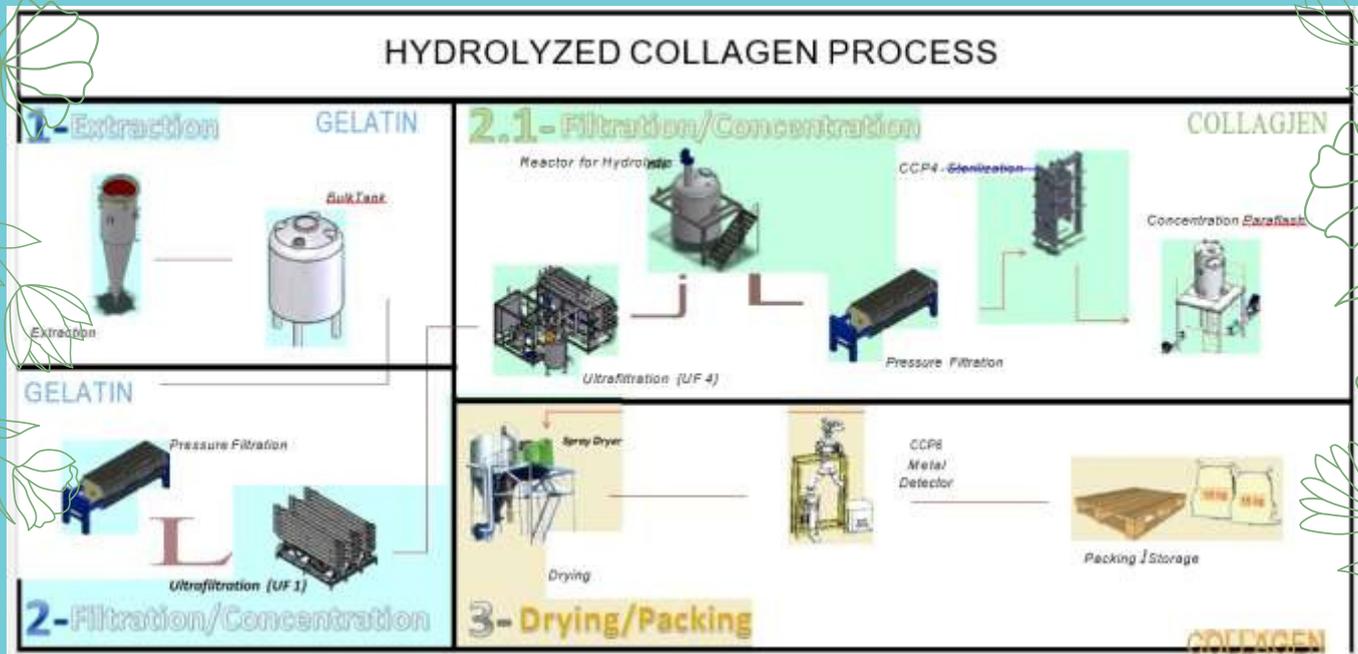
No contiene pesticidas

20. Declaración de radiación.

Este producto se encuentra libre de radiación.

21. Método de producción

El Colágeno Hidrolizado se obtiene mediante el procesamiento de piel vacuna. El procesamiento incluye las etapas de extracción, filtración, hidrólisis enzimática, concentración, secado y esterilización.



En 1 gramo de producto	
Carbohidratos 1 %	
Grasa 0 %	
Proteína 90 %	
Sodio 0.22 mg	
Energía total 3.64 kcal/g	

### 23. Pureza y legislación

Se siguen las regulaciones estipuladas por el Ministerio de Salud de Costa Rica y el Reglamento Técnico Centroamericano 67.04.54:18, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Se puede facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.