



ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL

CÓDIGO: EM - 896 | REVISÃO: 0 | FOLHA: 001 / 001

CPURE

Elaborado por	Verificado por	Aprovado por	Data
CAMILA RIBEIRO	GUILHERME GONCALVES	WANILA ROCHA	02/08/2023

Fórmula molecular:

Peso molecular :

**CÓPIA NÃO
CONTROLADA**

1. Especificações

Itens Controlados	Método de Teste	Limites
5 APARENCIA	FABRICANTE	PO BRANCO A AMARELADO
2646 BACTERIA MESOFILICA (UFC/G)	FABRICANTE	MÁXIMO 1.000
2466 BOLORES E LEVEDURAS (UFC/G)	FABRICANTE	MÁXIMO 100
5842 DENSIDADE 20°C (G/ML)	FABRICANTE	NÃO ESPECIFICADO
3329 ESCHERICHIA COLI	FABRICANTE	AUSENTE
8903 PESO MOLECULAR (DA)	FABRICANTE	MÁXIMO 5.000
94 PH	FABRICANTE	5.0 - 6.5
792 PROTEINA (%)	FABRICANTE	MINIMO 98
3172 SALMONELLA SPP (EM 25G)	FABRICANTE	AUSENTE
19 SOLUBILIDADE	FABRICANTE	SOLÚVEL EM ÁGUA FRIA
2427 UMIDADE (%)	FABRICANTE	MÁXIMO 8.0
8904 VISCOSIDADE (MPS)	FABRICANTE	MÁXIMO 10.00

2. Itens de Aprovação

- 5,19,94,792,2427,2466,2646,3172,3329,5842,8903,8904

3. Principais Aplicações

- PEPTÍDEOS DE COLÁGENO TIPO I E III. OBTIDOS ATRAVÉS DA HIDRÓLISE CONTROLADA DA PROTEÍNA PRESENTE NA PELE BOVINA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ESTE PRODUTO É RECONHECIDO POR SER FEITO DE PROTEÍNA PURA, POSSUIR RÁPIDA SOLUBILIDADE EM ÁGUA FRIA OU QUENTE, APLICABILIDADE NO SETOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS, SUPLEMENTOS, VETERINÁRIO, COSMÉTICOS E MEDICAMENTOS.

4. Prazo de Validade

- DETERMINADA PELO FABRICANTE.

5. Natureza das Alterações

- EMISSÃO INICIAL.

EM-896

Os fornecedores/fabricantes, devem enviar a cada entrega o certificado de análise constando, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Essas informações devem constar também nas embalagens.