ANALYSENZERTIFIKAT
CERTIFICATE OF ANALYSIS

Gelatine reinst, Ph. Eur. **Kat.Nr.**/Cat.No. : **22151**
Gelatin research grade, Ph. Eur.

Parameter parameter	**Methode** method	**Spezifikation** specification	**Ergebnis** result
Aussehen appearance		elfenbeinfarbenes Korn ivory-colored particles	entspricht corresponds
Gallertfestigkeit (g Bloom) gel strength	British Standard 6.67% in H_2O	205 – 235	209
pH	6.67% in H_2O, 60 °C	3.8 – 7.6	5.8
Schwefeldioxid (ppm) sulphur dioxide		< 50	entspricht corresponds
Peroxide (ppm) peroxides	10% in H_2O	< 10	entspricht corresponds
Trocknungsverlust (%) loss on drying	16 h, 105 °C	max. 15.0	11.0
Viskosität (mPas) viscosity	6.67%, 60 °C	4.2 – 5.0	4.4
Chrom (ppm) chrome		max. 10	entspricht corresponds
Eisen (ppm) iron		max. 30	entspricht corresponds
Zink (ppm) zinc		max. 30	entspricht corresponds
Mikrobiologischer Test microbiological assay		entspricht corresponds	entspricht corresponds
Erstarrungspunkt (°C) point of solidification	5% in H_2O	19 – 25	22
Verflüssigungspunkt (°C) point of liquefying	5% in H_2O	25 – 30	28
Ursprung origin		tierisch animal	entspricht corresponds
Mindesthaltbarkeit minimum shelf life			04.03.2029
Lagerung (°C) storage			+15 bis/ to +30

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Ph. Eur.
The product corresponds to the requirements of Ph. Eur.

Die Eignung des Produktes für spezielle Anwendungszwecke wird nicht zugesichert.
Dieses Dokument entbindet nicht von einer branchenüblichen Eingangskontrolle.
We do not guarantee that the product can be used for a special application.
This document does not release you from performing the standard control upon receipt of incoming goods.

SERVA Electrophoresis GmbH **Druckdatum**/ printing date: 11.02.2025
Qualitätskontrolle/ Quality Control

Dr. Judith Koch Daniela Lux-Helmstetter

Dieses Dokument ist ein Computerausdruck und deshalb ohne Unterschrift gültig.
This report has been computer generated and does not contain a signature.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS