

ПАСПОРТ

Производитель: GELITA@GELATINE
 Gelita - желатин
 Физическое созревание фотоэмульсии - тип 67128
 Качество - фотографический
 Страна: Германия

Показатели качества

Параметр	Метод тестирования	Результат
Прочность желатинового покрытия	АОАС	275
Вязкость	6,67%: 60С	5,06 мПА
pH	6,67%: 80С	5,81
Проникивание 620 нм	6,67%: 620 нм	99,10%
Проникивание 450 нм	6,67%: 450 нм	92,47%
Проводимость	1,00%:30С	88
Кальций	комплексометрия	<20 мг/кг
Влажность	Равно или больше 16: 105С	11,3%
Изоэлектрическая точка	Ионный обмен	5,01
Белковая сера	Abribet: pH 10	2,3 мг/кг
Железо	AAS	1,0 мг/кг
Общее кол-во анаэробных микробов	Ph. EurJUSP	<10 ке/см