



matriVital

Elastinhydrolysat, Lebensmittelqualität

Produktspezifikationen

Produktnr.: FB3A
 Ursprung: Schwein

Rev. 2.0
 Rev.-Datum: 23.02.2026

Seite 1 von 2

1. Identität

Parameter	Spezifikation	Methode
Proteingehalt	≥ 90 %	Kjeldahl (Nx6,25)
Desmosin ¹⁾	≥ 0,5 Gew.-%	Aminosäureanalyse
Isodesmosin ¹⁾	≥ 0,5 Gew.-%	Aminosäureanalyse
Elastingehalt im Proteinanteil ¹⁾	≥ 90 %	HPLC-MS/MS

2. Physikalische und Chemische Eigenschaften

Parameter	Spezifikation	Methode
Form	Pulver	Organoleptisch
Farbe	Gelblich bis orange bis bräunlich	Organoleptisch
Geruch	Geruchlos bis schwach	Organoleptisch
Wassergehalt	≤ 10 Gew.-%	Trocknungsverlust (10 g, 105 °C, 1 h)
Aktives Wasser (a _w)	< 0,6	Sensormessung
Leitfähigkeit	< 1 mS/cm	Leitfähigkeitselektrode, 1% Lösung
Mittleres Molekulargewicht (M _w)	10-30 kDa	SEC, SDS-PAGE
pH	6-8	pH-Elektrode, 1% Lösung
Transmission (600 nm) ²⁾	spezifisch	OD ₆₀₀ , 1% Lösung

3. Schwermetalle und chemische Analyse

Parameter	Spezifikation	Methode
Arsen (As)	≤ 1 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Cadmium (Cd)	≤ 0,5 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Chrom (Cr)	≤ 10 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Kupfer (Cu)	≤ 30 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Eisen (Fe)	≤ 30 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Blei (Pb)	≤ 3 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Quecksilber (Hg)	≤ 0,1 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Zink (Zn)	≤ 50 mg/kg (ppm)	ICP-MS
Schwefeldioxid (SO ₂)	≤ 10 mg/kg (ppm)	Photometrisch
Wasserstoffperoxid (H ₂ O ₂)	≤ 10 mg/kg (ppm)	Semiquantitativ



matriVital

Elastinhydrolysat, Lebensmittelqualität

Produktspezifikationen

Produktnr.: FB3A
Ursprung: Schwein

Rev. 2.0
Rev.-Datum: 23.02.2026

Seite 2 von 2

4. Mikrobiologische Analyse

Parameter	Spezifikation	Methode
Gesamtzahl aerob mesophiler Mikroorganismen	≤ 100 KBE/g	ISO 4833-1
Anaerobe Sulfid-reduzierende Sporen	≤ 10 KBE/g	ISO 15213-1:2023-05
Enterobacteriaceae	≤ 10 KBE/g	ISO 21528-2
Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar/25 g	ISO 11290-1
Escherichia coli	Nicht nachweisbar/10 g	ISO 16649-3:2018-1
Salmonella	Nicht nachweisbar/25 g	ISO 6579-1

5. Aminosäureprofil¹⁾

Aminosäure	Gehalt (g/100g)	Aminosäure	Gehalt (g/100g)
Glycin	21,59	Serin	0,32
Alanin	28,41	Threonin	0,19
Valin	13,82	Arginin	0,37
Prolin	13,84	Asparagin/Aspartat	0,71
Leucin	6,39	Cystein	0,10
Phenylalanin	4,36	Histidin	0,07
Tyrosin	4,35	Methionin	0,06
Glutamin/Glutamat	3,46	Ornithin	0,20
Isoleucin	1,77	Hydroxylysin	<0,02
Hydroxyprolin	0,99	Taurin	<0,02
Lysin	1,35	γ-Aminobuttersäure	<0,02

6. Nährwertanalyse³⁾

Nährwert	Ergebnis (pro 100g)
Brennwert	1701 kJ / 401 kcal
Protein	95,8 g
Fett	1,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,69 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	0,1 g
Asche	1,3 g
Salz	1,36 g
Natrium (Na)	0,542 g

1) Dieser Parameter wird durch regelmäßige Validierungen überwacht und ist nicht Teil der routinemäßigen Chargenfreigabeproofungen.

2) Nur zur Information. Dieser Parameter wird pro Charge gemessen, ist jedoch nicht Bestandteil der Spezifikation.

3) Beispielhafte Analysewerte vorbehaltlich prozessbedingter Schwankungen. Diese Analyse ist nicht Bestandteil der Chargenfreigabeproofung.