

DEMINERALIZOWANA SERWATKA W PROSZKU

<u>OPIS PRODUKTU:</u>	Produkt otrzymany w wyniku suszenia koncentru serwatki poddanego demineralizacji
<u>SPOSÓB PAKOWANIA:</u>	Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową lub po 1000 kg netto do polipropylenowych big bagów

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

BIĄŁKO:	min. 11%
LAKTOZA:	min. 70%
TŁUSZCZ:	max. 1.5%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 4%
pH:	min. 6.0
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
POPIÓŁ:	max. 5.4%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 1 ml

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	max. 10.000/g
BAKTERIE Z GRUPY COLI:	max. 10/g
ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10/g
DROŹDŻE I PLEŚNIE:	max. 50/g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g
ANTYBIOTYKI I INHIBITORY:	nieobecne

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

BARWA:	jednolita kremowa
SMAK, ZAPACH:	typowy, lekko słodki
KONSYSTENCJA:	proszek
