

MAŚLANKA W PROSZKU

<u>OPIS PRODUKTU:</u>	Produkt otrzymany w wyniku suszenia rozpyłowego płynnej maślanki
<u>SPOSÓB PAKOWANIA:</u>	Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową lub po 800-1000 kg netto do polipropylenowych big bagów

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

BIĄŁKO:	min. 28%
LAKTOZA:	max. 53%
TŁUSZCZ:	max. 7%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 5%
pH:	6.5 – 6.8
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
POPIÓŁ:	max. 8%
KWASOWOŚĆ:	max. 0.15%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 1 ml

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	max. 30.000/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:	biała lub lekko kremowa, jednolita
SMAK, ZAPACH:	typowy dla mleka pasteryzowanego, mleczny
KONSYSTENCJA:	proszek