

**MASŁO ŚMIETANKOWE “TRZY CZWARTE”****PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE**

TŁUSZCZ:	ok. 61%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 34%
KWASOWOŚĆ TŁUSZCZU:	max. 2 (stopnie kwasowości)
pH PLAZMY:	6.4 – 6.9
WOLNE KWASY TŁUSZCZOWE:	max. 0.35%

**PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE**

ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10/g
DROŻDŻE	max. 300/g
PLEŚNIE:	max. 100/g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g

**WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE**

BARWA:	jednolita, żółta
SMAK, ZAPACH:	mleczny, lekki posmak pasteryzacji
KONSYSTENCJA:	jednolita, zwarta, smarowna

**SPOSÓB  
PAKOWANIA:**

Produkt jest pakowany po 25 kg netto do tekturowych kartonów wyłożonych folią polietylenową w kolorze niebieskim

---