

MASŁO Z UKWASZONEJ ŚMIETANKI

<u>OPIS PRODUKTU:</u>	Produkt otrzymany z pasteryzowanej ukwaszonej śmietanki, pochodzącej z mleka krowiego
<u>SPOSÓB PAKOWANIA:</u>	Produkt jest pakowany po 25 kg netto do tekturowych kartonów wyłożonych folią polietylenową w kolorze niebieskim

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

TŁUSZCZ:	min. 82%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 16%
SUCHA MASA BEZTŁUSZCZOWA:	max. 2%
pH:	4.5 – 5.3
WOLNE KWASY TŁUSZCZOWE:	max. 0.35%
LICZBA NADTLENKOWA:	max. 0.3 meq tlenu /1kg tłuszczu

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10/g
DROŻDŻE I PLEŚNIE:	<50/g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

BARWA:	jasnożółta
SMAK, ZAPACH:	charakterystyczny dla niesolonego kwaśnego masła
KONSYSTENCJA:	woskowa, zwarta i gładka
