

MLEKO PEŁNE W PROSZKU

<u>OPIS PRODUKTU:</u>	Produkt otrzymany w wyniku suszenia rozpyłowego znormalizowanego, pasteryzowanego mleka pełnego
<u>SPOSÓB PAKOWANIA:</u>	Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową lub po max. 1000 kg netto do polipropylenowych big bagów.

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

BIĄŁKO:	min. 26%
LAKTOZA:	ok. 38%
TŁUSZCZ:	min. 26%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 4%
pH:	6.6 – 6.8
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
KWASOWOŚĆ:	max. 0.15%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 1 ml

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	max. 10.000/g
BAKTERIE Z GRUPY COLI:	max. 10 in 1g
ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10 in 1g
DROŹDŻE I PLEŚNIE:	max. 50/g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g
ANTYBIOTYKI I INHIBITORY:	nieobecne

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

BARWA:	jednolita, biała do lekko kremowej
SMAK, ZAPACH:	typowy dla mleka pasteryzowanego
KONSYSTENCJA:	proszek
