

KWAŚNA NEUTRALIZOWANA SERWATKA W PROSZKU

OPIS
PRODUKTU: Produkt otrzymany w wyniku suszenia rozpyłowego kwaśnej płynnej serwatki

SPOSÓB
PAKOWANIA: Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową lub po ok. 1200 kg netto do polipropylenowych big bagów

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

BIĄŁKO:	min. 6%
LAKTOZA:	min. 65%
TŁUSZCZ:	max. 1.5%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 4%
pH:	min. 5.2
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
POPIÓŁ:	max. 15%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 7 ml

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	max. 20.000/g
BAKTERIE Z GRUPY COLI:	max. 10/g
ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10/g
E.COLI:	nieobecna w 1g
DROŹDŻE I PLEŚNIE:	max. 50/g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g
ANTYBIOTYKI I INHIBITORY:	nieobecne

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

BARWA:	od jasnokremowej po intensywnie kremową
SMAK, ZAPACH:	typowy, świeży
KONSYSTENCJA:	proszek
