

## **PERMEAT SERWATKI W PROSZKU**

**OPIS**  
**PRODUKTU:** Produkt otrzymany w wyniku suszenia rozpyłowego permeatu serwatki po ultrafiltracji, uzyskanego podczas produkcji słodkiego sera

**SPOSÓB**  
**PAKOWANIA:** Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową

### **PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE**

BIĄŁKO:	2% - 8%
LAKTOZA:	ok. 80%
TŁUSZCZ:	max. 1%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 4%
pH:	5.6 – 6.5
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
POPIÓŁ:	max. 8.5%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 0.5 ml

### **PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE**

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	max. 50.000/g
BAKTERIE Z GRUPY COLI:	max. 10 in 1g
ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10 in 1g
PLEŚNIE I DROŹDŻE:	max. 50/g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g
ANTYBIOTYKI I INHIBITORY:	nieobecne

### **WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE**

BARWA:	jednolita, białokremowa do żółtawej
SMAK, ZAPACH:	typowy dla permeatu serwatki w proszku
KONSYSTENCJA:	proszek

---