

SŁODKA SERWATKA W PROSZKU

<u>OPIS PRODUKTU:</u>	Produkt otrzymany w wyniku suszenia rozpyłowego słodkiej płynnej serwatki
<u>SPOSÓB PAKOWANIA:</u>	Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową lub po ok. 1000-1200 kg netto do polipropylenowych big bagów

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

BIAŁKO:	min. 11%
LAKTOZA:	min. 70%
TŁUSZCZ:	max. 1.5%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 4%
pH:	min. 6
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
POPIÓŁ:	max. 8.5%
KWASOWOŚĆ:	max. 0.15%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 1.25 ml

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	max. 10.000/g
BAKTERIE Z GRUPY COLI:	nieobecne w 0.1g
ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10 in 1g
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:	lekko kremowa do intensywnie kremowej bądź żółtej
SMAK, ZAPACH:	typowy dla serwatki w proszku
KONSYSTENCJA:	proszek
