

## Концентрат молочного белка 85%

### Спецификация

#### Химические свойства

Белок	мин 85	IDF 92.1979
Вода (102°C)	макс. 7,5	IDF 78C; 1991
Жиры	макс, 3	IDF 126A: 1988
Лактоза	макс. 8	VDLUFAC 20.2
Зола (550°C)	макс. 8,5 %	VDLUFAC 10.2

#### Физические свойства

pH	6,5 - 7,2	IDF 115A: 1989
Растворимость	макс. 20	ADPI
Опалые частицы	7,5- 15	ADPI

#### Органолептические свойства

Цвет	Кремовый белый
Запах	Типичный/без запаха
Вкус	Типичный/без вкуса

#### Микробиологические свойства

Общее микробное число	<30 000	IDF 100B 1991
Плесень	<100 -	IDF94B: 1990
Дрожжи	< 100	IDF 94Б: 1990
Колиформы	нет	IDF73A; 1985
Сальмонелла	нет	IDF 93Б; 1995

**Состав:** Концентрат молочного протеина

**Условия и срок хранения:** 24 месяца в первоначально запечатанном пакете в холодных и сухих условиях хранения