

Сертификат анализа

Наименование продукта: Изолят соевого белка

Пункт	Описание	Результат	Метод
Органолептические свойства			
Внешний вид	Порошок желтоватого цвета	Подтверждено	Визуальный
Вкус и цвет	Без резкого вкуса и запаха	Подтверждено	Органолептический
Физические свойства			
Доля белка	Мин.90% (N.x.625 на сухой осн.)	91.0%	GB 50093
Зола	Макс.6.0% (на сухой основе)	52.2%	GB/T5505
Жиры	Макс.1% (на сухой основе)	0.31%	GB/T 5009.6
Влажность	Макс.7% (стандарт 6.5%)	6.40%	GB 50093
Размер частиц	Мин.95% Sieve 100 mesh	98.6%	GB/T5507
Тяжелые металлы			
Свинец	<0.5 mg/Kg	Подтверждено	GB5009.12-2010
Мышьяк	<0.5 mg/Kg	Подтверждено	GB/T5009.11-2003
Микробиологические свойства			
Стандартное кол.	20000 CFU/G	Подтверждено	GB 47892
Плесени и дрожжи	<100CFU/G	Подтверждено	GB 4789.15
Кишечные бактерии	<10CFU/G	Подтверждено	АОАС 991.14
Э. Коли	Отсутствует	Подтверждено	АОАС 991.14
Сальмонелла	Отсутствует	Подтверждено	GB 4789.4

Упаковка и хранение	20-ти килограммовые бумажные мешки /Хранить в сухом прохладном месте
Срок годности	12 месяцев от даты производства