

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Концентрат молочного белка (КМБ 85%)

Описание: концентрат молочного белка - продукт получаемый методом ультрафильтрации обезжиренного молока, с последующей распылительной сушкой

Ингредиенты: молоко коровье обезжиренное

Применение: для обогащения белком и стабилизации молочных продуктов, сыров, мороженого, мясных и кондитерских изделий

Сертификат анализа:

Товар	Спецификация
Органолептические показатели	
Цвет	кремовый/белый
Вкус/запах	чистый, свойственный молочному белку
Физико-химические показатели	
Протеин	8,0% - 10,0%
Лактоза	72,0% - 78,0
Жиры	1,0% - 3,0%
Зола	8,0% - 10,0%
Влажность	3,0% - 4,0%
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г	не более 10 ⁵ в 1 г
БГКП (колиформы)	не допускаются в 0,1 г
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	не допускаются в 25 г
Дрожжи, КОЕ/г	не допускаются
Плесень, КОЕ/г	не допускаются
Клостродии/г	не допускаются
Стафилококки <i>S.aureus</i>	не допускаются в 1 г

Упаковка: 25 килограммовые многослойные крафт-бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем внутри

Хранение: рекомендуется хранить в прохладном сухом месте, без резких въедливых запахов 12 мес., при температуре не выше 20°C, относительной влажности воздуха не более 85%