

**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
<b>Органолептические показатели</b>	
Цвет	кремовый/белый
Вкус/запах	чистый, свойственный молочному белку
<b>Физико-химические показатели</b>	
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%
<b>Микробиологические показатели</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г	не более 10 <sup>5</sup> 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 S.aureus	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%