СПЕЦИФИКАЦИЯ: Концентрат сывороточного белка (КСБ 80%)

Описание: концентрат сывороточных белков (КСБ) - сухой порошок, получаемый при концентрации сыворотки путем ультрафильтрации и сушки

Ингредиенты: сыворотка молочная подсырная

Применение: спортивное питание, молочные напитки, обогащение продуктов легкоусвояемым белком, диетическое питание

Сертификат анализа:

Товар	Спецификация
Органолептические показатели	
Цвет	кремовый
Вкус/запах	специфический сывороточный, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели	
Белок, не менее	80,0%
Процент влажности, не более	5,0%
Зольность, не более	3,0%
Жир, не более	10,0%
Индекс растворимости	0,3 $м^3$
Кислотность	21°Т
Микробиологические показатели	
Количество мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ, не более	$5,0'10^{4'}$ $1,0'10^4$
Бактерии группы кишечных палочек	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Не допускаются

Упаковка: 15 килограммовые многослойные крафт-бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем внутри

Хранение: рекомендуется хранить в сухом, хорошо вентилируемом месте, без резких въедливых запахов до 6 мес., при температуре 0-25°С, относительной влажности не более 85%

Производитель: ООО ТД «Тагрис», Россия