

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сыворожка сухая молочная подсырная деминерализованная 30%

Описание: сухая молочная сыворожка - вторичное молочное сырье, получаемое путем высушивания творожной, подсырной или казеиновой сыворожек

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Цвет	белый или белый со светло-желтым опенком
Вкус/запах	сладковато-солончатый, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	тонкодисперсный однородный порошок, допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Физико-химические показатели	
Белок, не менее	12,0%
Влага, не более	5,0%
Кислотность, не более	25°Т
Индекс растворимости, не более	0,6 мл.
Чистота, не ниже	2
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г	не более 10^5
БГКП (колиформы)	не допускаются в 0,1 г
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	не допускаются в 25 г
Дрожжи, КОЕ/г	не более 50
Плесень, КОЕ/г, не более	100
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 вредных запахов от 6 до 12 мес., при температуре 0-10°С, относительной влажности воздуха не более 85%