

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сухой яичный белок ферментированный

Сертификат анализа:

Показатель	Результат
Вкус и запах	Характерный
Содержание вещества	96,7%
Белковые вещества	85,9
Жиры, в том числе жирные кислоты	отсутствуют
Растворимость	97%
БГКП (колиформы) в 0,1	Не обнаружено
Протей в 0,1 г	Не обнаружено
Сальмонелла в 25 г	Не обнаружено
Стафилококки в 1 г	Не обнаружено
КМАФАн М КОЕ в 1 г	Менее 1×10^4

Срок годности: при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%- не более 6 месяцев; при температуре не выше 4°C - не более 2 лет