

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сыворотка деминерализованная сухая с уровнем деминерализации до 20%

Описание: вторичное молочное сырье.

Сыворотка молочная подсырная деминерализованная – молочная, подсырная, сладкая сыворотка, получаемая в результате удаления части минеральных веществ (солей).
Продукт с массовой долей белка не менее 11%. В зависимости от количества удаленных солей (степени деминерализации).

Сертификат анализа

Наименование показателя	Результат
Органолептические показатели	
Цвет	Белый с желтоватым оттенком.
Вкус/запах	Чистые сывороточные, сладкие. Без посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Однородный мелкий сухой порошок
Физико-химические показатели	
Массовая доля белка	12,5
Массовая доля влаги %	3,5
Массовая доля жира %	1,4
Массовая доля лактозы %	70,2
Индекс растворимости остатка	0,17
Активная кислотность	-----
Титруемая кислотность	19
Микробиологические показатели соответствуют требованиям ГОСТ Р 53492-2009	