

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сухой яичный белок обессахаренный, пастеризованный А

Определяемые показатели	Результаты исследования	Допустимый уровень	НД на метод исследования
Органолептические показатели			
Вид	порошкообразный	сухой	Гост Р 53669-2009
Консистенция	Однородный, без посторонних примесей	Однородный без примесей	
Цвет	Белый	От белого до желтого	
Запах и вкус	Естественный, свойственный яичным продуктам	Естественный, яичный	
Физико-химические показатели			
Высота пены, мм	160	Не менее 150 мм	ГОСТ Р 53746-2009
Влагоудерживающая способность, мл	10,0	Не более 20 мл	
Массовая доля сухого вещества, %	95,8	Не менее 91,0	
Концентрация водородных ионов, рН	6,90	5,5-8,0	
Растворимость, %	91,4	Не менее 90,0	
Микробиологические показатели			
КМАФАнМ	2,0*10 (2)	КОЕ/г не более 1*10 (5)	ГОСТ Р 53944-2010
БГКП	Не обнаружено	В 0,1 г не допускается	ГОСТ Р 53944-2010
St. aureus	Не обнаружено	В 1,0 г не допускается	ГОСТ Р 53944-2010
Протей	Не обнаружено	В 1,0 г не допускается	ГОСТ Р 53944-2010
Сальмонелла	Не обнаружено	В 25,0 г не допускается	ГОСТ Р 53944-2010
Заключение: сухой яичный белок обессахаренный, пастеризованный соответствует СанПин 2.3.2.1078-01; СТО 00635572-018-2009			

Срок и условия хранения: не более 6 месяцев при температуре не выше +20.

Не более 2 лет при температуре не выше +2.