

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Яичный желток неферментированный

**Состав:** желток куриного яйца.

**Внешний вид:** порошкообразный однородный продукт без посторонних примесей, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем.

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследования	Допустимый уровень
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>			
1	Вид	Сухой	Сухой
2	Консистенция	Однородный	Однородный, без примесей
3	Цвет	Желтый	От светло желтого до оранжевого
4	Запах и вкус	Естественный	Естественный, яичный, без постороннего привкуса и запаха
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>			
1	Массовая доля сухого вещества, %	97,7; 98,1; 98,3; 97,9	Не менее 95,0
2	Растворимость, %	14,0; 14,8; 12,9; 13,2	Не более 40,0
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>			
1	КМАФАнМ	<1,5*10	КОЕ\г не более 1*10(5)
2	БГКП	не обнаружено	В 0,1 г не допускается
3	St. aureus	не обнаружено	В 1,0 г не допускается
4	Протей	не обнаружено	В 1,0 г не допускается
5	Сальмонелла	не обнаружено	В 25,0 г не допускается

**Применение:** в масложировой промышленности, для производства майонезов, соусов.

**Срок хранения:** при t не выше 20°C и влажности воздуха не более 75% - не более 6 месяцев, при t не выше 0° - не более 2 лет.