

Opis produktu		Analiza fizykochemiczna	
Opis	Mleko odtłuszczone w proszku produkowane z pasteryzowanego odtłuszczonego mleka krowiego poprzez suszenie rozpyłowe.	Zawartość wody	max 4,0 %
Składniki	Mleko odtłuszczone pasteryzowane	Zawartość tłuszczu	max 1,5 %
Kolor	Biało-kremowy, jednolity	Zawartość białka	34,0 %
Smak i zapach	Typowe dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i aromatów	Lactoza	50 - 55,8 %
Wygląd	Luźny, jednorodny proszek, niewielkie grudki łatwo rozsypywające się po naciśnięciu są dopuszczalne.	Zawartość popiołu	max 8,5 %
		pH	max 6,8
		Dyski	A, B
Inne specyfikacje		Analiza mikrobiologiczna	
Alergeny	Mleko i produkty mleczne (w tym laktoza).	Całkowita liczba bakterii	<10.000 cfu/g
GMO	Produkt nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie i nie został wyprodukowany z takich organizmów.	Bakterie Coli	<10 cfu/g.
Przechowywanie	Suchy i czysty magazyn, temperatura maksymalna 23°C	Gronkowce koagulazo-dodatnie	<10 cfu/g.
Pakowanie	Małe worki/ Duże worki	Pleśń i drożdże	<100 cfu/g.
		E. coli	<10 cfu/g.
		Listeria monocytogenes	Nieobecna
		Salmonella	Nieobecna

Nasze certyfikaty

