

Promilk® 802 FB

Описание:

Promilk® 802 FB – сухой концентрат сывороточного белка. Обладает высокими гелеобразующими, пенообразующими и сгущающими свойствами.

Promilk® 802 FB может быть использован во многих продуктах: йогурты, низкожирные сыры, молочные десерты, выпечка и мороженое.

Спецификации:

Наименование показателя	Фактическое значение	Гарантированное значение	Метод анализа
Физические и органолептические показатели			
Внешний вид и консистенция	Мелкодисперсный однородный порошок		Внутренний метод
Цвет	От белого до кремового		Внутренний метод
Вкус и запах	Нейтральный		Внутренний метод
Пригорелые частицы	A	A-B	ADMI
Химические показатели			
Массовая доля влаги, %	5	≤ 5,5	IDF 26 (Международная молочная федерация)
Массовая доля белка в сухом веществе, %	81	≥ 80	ISO 8968
Массовая доля жира, %	0,5	≤ 1	ISO 1736
Массовая доля лактозы, %	14		Метод разностей
Массовая доля золы, %	3,5		AOAC
Микробиологические показатели			
КМАФАнМ, КОЕ/г	10 000	< 50 000	IDF 169
Дрожжи и плесени, КОЕ/г	< 10	< 100	IDF 169
Энтеробактерии, КОЕ/г	< 10	< 10	ISO 21528
БГКП, КОЕ/г	Отсутствуют в 0,1	Отсутствуют в 0,1	ISO 11866
Сальмонеллы, КОЕ/г	Отсутствуют в 25	Отсутствуют в 25	ISO 6785
Clostridium perfringens, КОЕ/г	Отсутствуют в 0,1	Отсутствуют в 0,1	ISO 7937
Staphylococcus coagulase+, КОЕ/г	Отсутствуют в 0,1	Отсутствуют в 0,1	ISO 6888
E.coli, КОЕ/г	Отсутствуют в 0,1	Отсутствуют в 0,1	

Информация:

Хранение

Срок годности: 18 месяцев при условии хранения в прохладном и сухом месте

Гарантия качества

Аллергены: Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)

ГМО: Не подпадает под действие регламентов ЕС №1829/2003 и 1830/2003 относительно генетически модифицированных (ГМ) продуктов питания и кормов

Регулирование

Предлагаемая маркировка: Концентрат сывороточного белка