



SERWATKA W PROSZKU

1. SUROWIEC - Serwatka pochodząca z produkcji serów podpuszczkowych

2. OPIS OGRANOLEPTYCZNY

Wygląd	Proszek sypki, jednolity, dopuszczalne lekkie zbrylenie, łatwo rozsypujące się
Barwa	Biała do lekko kremowej, bez przypaleń, jednolita
Smak i zapach	Smak słodkavo słony z posmakiem pasteryzacji, wolny od obcych zapachów
Zanieczyszczenia mechaniczne	Brak, dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca A,B

3. WYMAGANIA FIZYCZNE/CHEMICZNE

Zawartość wody	Max. 4%
Zawartość tłuszczu	Max 1,5%
Białko	Min 11 %
pH	5,9 - 6,5
Kwasowość mleka regenerowanego	Nie więcej niż 0,15% kwasu mlekowego
Popiół	8,5 %
Wskaźnik rozpuszczalności	Nie więcej niż 0,5 cm ³
Zawartość antybiotyków i substancji hamujących	Nieobecne

4. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Ogólna liczba drobnoustrojów	Max 50 000 jtk / g
Drożdże i pleśnie	Max 100 jtk / g
Enterobacteriaceae	Max 10 jtk / g
E. coli	Nieobecne 10 g
Staphylococcus aureus	Max 100 / g
Salmonella	Nieobecna 25 g
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g

5. STATUS ŻYWNOŚCI GENETYCZNIE MODYFIKOWANEJ

Zgodnie z bieżącymi przepisami europejskimi (Przepisy 1820/2003 i 1830/2003), dla tego materiału nie będzie potrzebna etykieta żywności modyfikowanej genetycznie.

Dopuszczalny poziom zanieczyszczeń: produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych

6. OKRES TRWAŁOŚCI wynosi 18 miesięcy od daty produkcji

8. WARUNKI PRZECHOWYWANIA w temperaturze max 24° C przy wilgotności max 75%

7. SKAŻENIA

- pestycydy, metale ciężkie, PCB oraz aflatoksyny M1 – w zgodzie z dyrektywami Unii na temat produktów żywnościowych

- Aflatoksyny M1 max 0,5 ppb

8. ALERGENY - laktoza, białka mleka

9. OPAKOWANIE worki papierowe 25,0 kg czterowarstwowe z wkładką polipropylenową, big bagi o pojemności max 1000 kg