

CHARAKTERSTYKA:

Kolor biały do żółtawego, sypki proszek, typowo mleczny smak i zapach bez obcych woni.

ZASTOSOWANIE:

Suplementy diety (dla niemowląt i sportowców), zabielače do kawy, napoje i produkty dietetyczne, przemysł mięsny, twarde i topione sery.

KORZYŚCI:

Podniesienie wartości odżywczych, doskonały emulgator, właściwości żelujące (dobra lepkość), wzbogaca produkt w organiczne aminokwasy, zdolność wytwarzania piany, dobrze chłonie tłuszcz i wodę.

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE:

Proteiny (na wprost %)	≥ 87,0 (92,5% w suchej masie)
Tłuszcz (%)	≤ 2,0
Wilgotność (%)	≤ 6,0
Popiół (%)	≤ 4,5
pH	≤ 7,0
Nierozpuszczalność (ml)	≤ 1,0
Laktoza (%)	≥ 0,5
Czystość (dysk)	A, A/B

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE:

Ogólna liczba bakterii /g	≤ 2 000
Coliforms /0,1g	absent
E- Coli /0,1 g	absent
Salmonella /25 g	absent
Antybiotyki	absent
Drożdże /g	≤ 50
Pleśnie /g	≤ 50

SKŁADOWANIE:

Produkt powinien być składowany w chłodnym i suchym miejscu, w temperaturze poniżej 20° C i wilgotności względnej mniejszej niż 75%, okres trwałości wynosi 24 miesiące w oryginalnym opakowaniu.

PAKOWANIE:

Worek czterowarstwowy z wkładką polietylenową, 25 kg netto.

CERTYFIKATY:

Dostępny certyfikat koszerności