



**DEMINERALIZUOTI ŠR G MILTELIAI**  
(DEMINERALIZED WHEY POWDER)  
produkto techninė specifikacija

<b>Panaudojimas:</b>	<b>K diki maistas, kepiniai, konditeriniai gaminiai, valgomieji ledai, padažai, dietinis maistas jogurtiniai g rimai</b>
----------------------	--

**Fizinės – cheminės savybės** Physical – chemical analysis:

Spalva / Color:	Vienalytė, balta – kreminė / Homogeneous, white – to creamy
Išvaizda / Appearance:	Smulkūs milteliai / Fine powder
Skonis / Taste:	Pieniškas / Milky
Baltymai / Protein min.:	11%
Riebalai / Fat content max.:	1,25%
Drumalai / Moisture max.:	4%
Laktozė / Lactose min.:	72%
pH min.	5,8
Svetimkūniai / Foreign particles:	Nėra / Absence
Tarša / Schorched particles:	Disc A/B
Tirpumas / Solubility: cm <sup>3</sup>	max 0,8 ml
Peleningumas / Ash content max.:	5,2%
Antibiotikai / Antibiotics :	Nėra / Absence

**Mikrobiologija** Microbiological analysis:

Viso augal / Total Plate Count 1 g max.:	50.000
Coli 0,1 g	Nėra / Absence
Listeria 25 g	Nėra / Absence
Salmonella 25 g	Nėra / Absence
Staphylococcus 0,1 g	Nėra / Absence
Enterobakterijos	< 10 g

Pakuot	20-25 kg daugiasluoksniai popieriniai maišai su vidiniu polietileno sluoksniu
Galiojimas	12 mėn.
Laikymo sąlygos	V šioje sausoje vietoje (maks. dr. 60%, temperatūra 25° C.

Gamintojas:

