



KALCIO KAZEINATAS
(CALCIUM CASEINATE)
produkto techninė specifikacija

Panaudojimas:	Kepiniai, apdorotas sūris, jogurtas, biskvitai ir sausainiai, medicininiai ir spec. produktai, kiti maistas, dietinis maistas, sportiniai maisto papildai, produktai su sumažintu natrio kiekiu
----------------------	--

Fizinės – cheminės savybės Physical – chemical analysis:

Spalva / Color:	Vienalytė, balta – kreminė / Homogeneous, white – to creamy
Išvaizda / Appearance:	Smulkūs milteliai / Fine powder
Kvapas / Odor:	Neutralus / neutral
Baltymai / Protein min.:	92%
Riebalai / Fat content max.:	1,5%
Drėgmė / Moisture max.:	6%
Laktozė / Lactose min.:	1,0%
pH:	6,0 – 7,2
Svetimkūniai / Foreign particles:	Nėra / Absence
Tarša / Schorched particles:	Disc A/B
Tirpumas / Solubility: cm ³	max 1,0 ml
Peleningumas / Ash content max.:	4,5%
Antibiotikai / Antibiotics:	Nėra / Absence

Mikrobiologija Microbiological analysis:

Viso augalų / Total Plate Count 1 g max.:	10.000
Coli 0,1 g	Nėra / Absence
Mielės ir pelėsiai / Yeasts & Moulds 1 g, maks.:	50
Listeria 25 g	Nėra / Absence
Salmonella 25 g	Nėra / Absence
Staphylococcus 1 g	Nėra / Absence
Enterobakterijos 1 g	Nėra / Absence

Pakuotė	25 kg daugiasluksniai popieriniai maišai su vidiniu polietileno sluoksniu
Galiojimas	12 mėn.
Laikymo sąlygos	Viduje sausoje vietoje (maks. drėgmė 60%, temperatūra 25° C.

Gamintojas:

