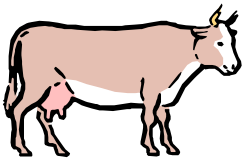

NATRIO KAZEINATAS

(SODIUM CASEINATE)

produkto techninė specifikacija

Panaudojimas:	**kepiniai, konditeriniai gaminiai, mitybiniai gėrimai, glaistai, kavos baltintojai, sūrio padažas, plakiniai, tirpūs kremai, pudingai, grietinės pakaitalai, šaldyti desertai, gėrimai, ledai, mėsos gaminiai ir dešrelės, padažai ir užpilai, dietinis maistas, tirštikliai**

Fizinės – cheminės sąvybės Physical – chemical analysis:

Spalva / Color:	Vienalytė, balta – kreminė / Homogeneous, white – to creamy
Išvaizda / Appearance:	Smulkūs milteliai / Fine powder
Kvapas / Odor:	Neutralus / neutral
Baltymų / Protein min.:	92%
Riebalų / 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
Staphyloccocus 1 g	Nėra / Absence
Enterobakterijos 1 g	Nėra / Absence

Pakuotė	25 kg daugiasluoksniai popieriniai maišai su vidiniu polietileno sluoksniu
Galiojimas	24 mėn.
Laikymo sąlygos	Vėsioje sausoje vietoje (maks. drėgmė 60%, temperatūra 25˚ C.

Gamintojas: POLSERO