



**NUGRIEBTO PIENO MILTELIAI
BAKERY**

(SKIMMED MILK POWDER)

produkto techninė specifikacija

Panaudojimas:	Kepiniai, konditerijos gaminiai
----------------------	--

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.:	15%
Rūgštingumas °SH max.	7,50
Drumalai / Moisture max.:	4%
Svetimkūniai / Foreign particles:	Nėra / Absence
Tarša / Schorched particles:	Disc A/B
Riebalai / Fat content max.:	1,50%
Tirpumas / Solubility: cm ³	max 1,0 ml
Antibiotikai / Antibiotics:	Nėra / Absence

Mikrobiologija Microbiological analysis:

Viso augalų / Total Plate Count 1 g max.:	30.000
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

Pakuotė	4 sluoksniai popieriniai maišai su polietileno sluoksniu
Galiojimas	12 mėn.
Laikymo sąlygos	V šioje sausoje vietoje (maks. dr. 60%, temperatūra 25° C.

Gamintojas:

