



**NUGRIEBTO PIENO MILTAI**  
**CONFECTIONERY 34**  
(SKIMMED MILK POWDER)  
produkto techninė specifikacija

<b>Panaudojimas:</b>	<b>Kepiniai, konditerijos gaminiai</b>
----------------------	--

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

Spalva / Color:	Vienalytė, balta – kreminė / Homogeneous, white – to creamy
Išvaizda / Appearance:	Smulkūs milteliai / Fine powder
Skonis / Taste:	Pieniškasis / Milky
Baltymai / Protein min.:	34%
Rūgštingumas °SH max.	7,50
Drum / Moisture max.:	4%
Laktozė / lactose, min.	51%
Svetimkūniai / Foreign particles:	Nėra / Absence
Tarša / Schorched particles:	Disc A/B
Riebalai / Fat content max.:	1,50%
Tirpumas / Solubility: cm <sup>3</sup>	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 sluoksnių popieriniai maišai su polietileno sluoksniu
Galiojimas	12 mėn.
Laikymo sąlygos	Vėsioje sausoje vietoje (maks. dr. 60%, temperatūra 25° C.

Gamintojas:

