



Концентрат молочного белка 56%

Концентрат молочного белка 56% – растворимый концентрат молочного белка, изготовленный из свежего молока путем ультрафильтрации и сушки.

Органолептические показатели:

Порошок от белого до слабо-кремового цвета, свободно растворимый с типичным вкусом
Пригорелые частицы: Диск А/Б

Типичный состав:

Лактоза Моногидрат:	30.3 %
Белок:	56 %
Минералы:	10 %
Влажность:	5 %
Жир:	2 %

Физические характеристики:

Ph: 6.4

Микробиологические показатели:

Общее микробное число:	< 30000 /г
Дрожжи и Плесень:	< 100 /г
Э. Коли	< 10 /г
Сальмонелла:	отсутствует 25 /г

Использование:

Ингредиент для пищевых продуктов

Упаковка:

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым внутренним слоем по 20-25 кг

Условия Хранения:

Хранить в запечатанных мешках в сухом прохладном месте

Срок годности:

Минимум 12 месяцев