Обезвоженный молочный жир

Обезвоженный молочный жир – представляет собой продукт, изготовленный из коровьего молока, содержащий мин. 99.8% молочного жира.

Органолептические показатели:

Однородный жирный продукт, от белого до светло-желтого или желтого цвета, имеющий сливочный вкус, без поторонних привкусов и запахов

Типичный состав:

Молочный жир: мин. 99,8 %

Влажность: макс 0,2%

Свободные жирные кислоты в пересчете на олеиновую кислоту: макс 0,3%

Перекисное число мэкв/кг: макс 0,2

Физические характеристики:

Точка плавления: 32-34 градусов цельсия

Микробиологические показатели:

Общее микробное число: 1000 макс/г
Дрожжи и Плесень: макс. 10/г
Колиформы: отсутствуют 0.1/г
Энтеробактерии: отсутствуют/г
Сальмонелла: отсутствует 250/г

Использование:

Ингредиент для пищевых продуктов.
Упаковка:

Коробки с полиэтиленовым или бумажным вкладышем по 25 кг.

Условия Хранения:

Хранить в запечатанных коробках в сухом прохладном месте при температуре до 20 градусов цельсия

Срок годности:

Минимум 12 месяцев

Компания МОЛ, Россия, Санкт-Петербург,
Тел: 8 (812) 272-78-12; Факс: 8 (812) 273-37-48; web: www.molcompany.ru; e-mail: info@molcompany.ru