Сывороточный пермеат

Сывороточный пермеат – изготовлен из свежей подсырной сыворотки путем ультрафильтрации и сушки с оделением сыворотчных белков

Органолептические показатели:

Порошок кремового цвета с характерным вкусом и запахом.
Пригорелые частицы: Диск А/Б
Имеет хорошую растворимость и не сворачивается при кипячении

Типичный состав:

Лактоза: 80-85%
Белок: 2-4%
Минералы: 6-8%
Влажность макс: <4%
Жирность: <1.5

Физические характеристики:

Ph: 6.0-7.0

Микробиологические показатели:

Общее микробное число: 50000 макс/г
Дрожжи и Плесень: макс. 100/г
Колиформы: отсутствуют 0.1/г
Стафилококк Ауреус: отсутствуют 0.1/г
Сальмонелла: отсутствует 25/г

Использование:

Ингредиент для пищевых продуктов.
Упаковка:

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым внутренним слоем по 25 кг.

Условия Хранения:

Хранить в запечатанных мешках в сухом прохладном месте

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