

**KONCENTRAT BIAŁEK SERWATKOWYCH 34%**

<b><u>OPIS</u></b> <b><u>PRODUKTU:</u></b>	Produkt otrzymany w wyniku suszenia rozpyłowego wydzielonych z serwatki białek
<b><u>SPOSÓB</u></b> <b><u>PAKOWANIA:</u></b>	Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową

**PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE**

BIAŁKO:	min. 34%
TŁUSZCZ:	max. 5%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 4%
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
POPIÓŁ:	max. 9%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 2 ml

**PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE**

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	<100.000/g
BAKTERIE Z GRUPY COLI:	nieobecne w 10g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g
ANTYBIOTYKI I INHIBITORY:	nieobecne

**WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE**

BARWA:	biało-kremowa, jednolita
SMAK, ZAPACH:	typowy
KONSYSTENCJA:	proszek

---