

**MLEKO ODTŁUSZCZONE W PROSZKU
ADPI EXTRA GRADE****OPIS****PRODUKTU:**

Produkt otrzymany w wyniku suszenia rozpyłowego odtłuszczonego, pasteryzowanego mleka krowiego

SPOSÓB**PAKOWANIA:**

Produkt jest pakowany po 25 kg netto do wielowarstwowych papierowych worków zgrzewanych z wewnętrzną wkładką polietylenową lub po ok. 1000 kg netto do polipropylenowych big bagów

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

BIĄŁKO:	min. 35%
LAKTOZA:	max. 52%
TŁUSZCZ:	max. 1.25%
ZAWARTOŚĆ WODY:	max. 4%
KWASOWOŚĆ:	max. 0.15%
pH:	max. 6.8
CZĄSTKI PRZYPALONE (DYSKI):	A lub B
POPIÓŁ:	max. 8.2%
WSKAŹNIK ROZPUSZCZALNOŚCI:	max. 1 ml
WPNI (indeks zawartości azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych)	Wysoko Ogrzewane – max. 1.5 mg/g Nisko Ogrzewane – min. 6 mg/g Średnio Ogrzewane – 1.51 ÷ 5.99 mg/g

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

OGÓLNA LICZBA BAKTERII:	max. 10.000/g
BAKTERIE Z GRUPY COLI:	nieobecne w 0.1g
ENTEROBACTERIACEAE:	max. 10 in 1g
DROŹDŻE I PLEŚNIE:	max. 50/g
SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g
ANTYBIOTYKI I INHIBITORY:	nieobecne

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

BARWA:	jednolita, biało - kremowa
SMAK, ZAPACH:	typowy dla mleka w proszku
KONSYSTENCJA:	proszek