

HAMMADE SPESİFİKASYONU

Doküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
K.PL.009	11.04.2005	00		1 / 1

LAKTOZ EDİBLE

Ürün Tanımı

Maybi Laktoz Taze peynir altı suyundan imal edilmiş serbest akım ürünüdür.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

		STANDART	METOD
Duyusal	Tat ve Koku Görünüş ve Renk	Kendine has tat, koku ve aromada Krem – açık sarı	
Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	Nem Protein(faktör 6.38 kJ) Laktoz Kül Tuz pH (% 10'luk solisyon) Çözünürlük indeksi Temizlik	max % 0.2 max %0.3 %99.5 max % 2 Max % 0.5 6 - 7 % 98 A -B	IDF Standard 26: 1964 IDF Standard 20B: 1993 Hesaplama IDF Standard 90: 1986 Mohr metodu pH metre ADPI ADPI
Mikrobiyolojik Özellikler	St. Toplam bakteri (adet/gr) Koliform (adet/ 0.1gr) Küf ve Maya (adet/ 0.1gr) E.coli (adet/gr) Salmonella (adet/25 gr)	< 50.000 negative ≤ 10 negative negative	Plate Count Agar Fluorocult VRB Agar YGC Agar Fluorocult VRB Agar Selenit- cystin Broth& Sülfite Agar
Ambalaj	25 kg net polietilen iç torbalar, dışında 3 kat kraft kağıt torba		
Depolama ve Raf Ömrü	Optimal depolama koşullarında (serin, kuru, kokusuz, 10- 45 °C'de nispi nem % 65'in altında) orijinal paketinde, açılmadan 12 ay.		