

HAMMADDE SPESİFİKASYONU

Dökümant No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
K.PL.006	11.04.2005	00		1 / 1

PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Ürün Tanımı

Maybi Peynir Altı Suyu Tozu, azaltılmış mineral içeriği ile taze peynir altı suyundan imal edilmiş serbest akım ürünüdür.

Maybi Peynir Altı Suyu Tozu; şekerleme, fırıncılık, bisküvi, çikolata da kullanılabilir.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

		STANDART	METOD
Duyusal	Tat ve Koku	Kendine has tat, koku ve aromada	
	Görünüş ve renk	Krem – açık sarı	
Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	Nem	max % 3	IDF Standard 26: 1964
	Protein (faktör 6.38)	% 7- 10	IDF Standard 20B: 1993
	Laktoz	% 76- 83	Hesaplama
	Kül	max % 8	IDF Standard 90: 1986
	Tuz	Max % 4	Mohr metodu
	Yağ	max % 1	Gerber/ Teichert Metod
	Asitlik (L.A)	max % 0.2	ADMI: 1971
	pH (%'luk solisyon)	6.0- 6.4	pH metre
	Çözünürlük indeksi, ml	min % 98	ADPI
	Temizlik	A - B	ADPI
Mikrobiyolojik Özellikler	St. Toplam Bakteri (adet/ gr)	< 20.000	Plate Count Agar
	Koliform (adet/ 0.1gr)	negatif	Fluorocult VRB Agar
	Küf & Maya (adet/ 0.1 gr)	≤ 10	YGC Agar
	E.coli (adet/gr)	negatif	Fluorocult VRB Agar
	Salmonella (adet/ 25gr)	negatif	Selenit- cystin Broth& Sülfite Agar
Ambalaj	25 kg net polietilen iç torbalar, dışında 3 kraft kağıt torba		
Depolama ve Raf Ömrü	Optimal depolama koşullarında (serin, kuru, kokusuz, 10- 45 ⁰ C'de nispi nem % 65 'in altında) orijinal paketinde, açılmadan 12 ay.		