



ISO 9001 - 2000
HACCP

HAMMADDE SPESİFİKASYONU

Döküman No	Yayın Tarihi	Revizyon No	Revizyon Tarihi	Sayfa No
K.PL.007	11.04.2005	00		1 / 1

YAĞSIZ SÜT TOZU

Ürün Tanımı

Maybi Yağsız Süt Tozu, taze süttten imal edilmiş serbest akım ürünüdür.

Maybi Yağsız Süt Tozu; Süt ürünleri, şekerleme, fırıncılık, bisküvi, çikolata da kullanılabilir.

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) Laktoz Kül Yağ Asitlik (L.A) pH (%'luk solisyon) Çözünürlük indeksi, ml Temizlik	max % 4 min % 34 min % 51 max % 8 max %1.25 max %0.17 6.0- 6.4 min % 98 A - B	IDF Standard 26: 1964 IDF Standard 20B: 1993 Hesaplama IDF Standard 90: 1986 Gerber/ Teichert Metod ADMI: 1971 pH metre ADPI ADPI
Mikrobiyolojik Özellikler	St. Toplam Bakteri (adet/ gr) Koliform (adet/ 0.1gr) Küf & Maya (adet/ 0.1 gr) E.coli (adet/gr) Salmonella (adet/ 25gr)	< 20.000 negatif ≤ 10 negatif negatif	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 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.		