



ISO 9001-2000
HACCP

HAMMADE SPESİFİKASYONU

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

% 70 DEMİNERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Ürün Tanımı Maybi Demineralize % 70, azaltılmış mineral içeriği ile taze peynir altı suyundan imal edilmiş serbest akım ürünüdür.

Maybi Demineralize %70, özellikle çikolata, Bisküvi, gofret sanayi içindir.

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 Yağ Asitlik (L.A) pH (% 10'luk solisyon) Çözünürlük indeksi Temizlik	max % 3 %7- 10 %76- 83 max %5 max % 2.2 max % 1 max % 0.2 6.0- 6.4 % 98 A -B	IDF Standard 26: 1964 IDF Standard 20B: 1993 Hesaplama IDF Standard 90: 1986 Mohr metodu Gerber/ Teichert Metod ADMI: 1971 pH metre ADPI ADPI
Mikrobiyolojik Özellikler	St. Toplam bakteri (adet/gr) Koliform (adet/ 0.1 gr) Küf ve Maya (adet/ 0.1gr) E.coli (adet/gr) Salmonella (adet/25 gr)	< 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 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.		