



UNIPOLCOM S.A.

ul. Królowej Marysieńki 9 lok. 8,
02-954 Warszawa, Poland

TELEFON: 22 8447434
FAX: 22 8447444
www.unipolcom.com.pl

MLEKO ODTŁUSZCZONE W PROSZKU

JAKOŚĆ: ADPI Extra Grade

Suszenie metodą rozpyłową

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO-CHEMICZNE I BAKTERIOLOGICZNE

Woda	: 4,00 % max.
Tłuszcz mleczny	: 1,25 % max.
Białko	: 34 % min.
Kwasowość wolna	: 0,15 % max.
Indeks rozpuszczalności	: 1,25 ml max.
Cząstki przypalone	: dysk A/B lub lepszy
Niezdenaturyzowany azot białek serwatkowych	: < 1,5 mg/g dla High Heat 1,5 - 5,99 mg/g dla Medium Heat > 6 mg/g dla Low Heat

Ogólna liczba bakterii	: 10 000/g max.
Bakterie z grupy Coli	: 10/g max.
Listeria monocytogenes	: nb/25g
Salmonella	: nb/25g
Gronkowce koagulazo-dodatnie	: 10/g max.
Enterobacteriaceae	: 10/g max.
Pleśnie i drożdże	: 100/g max.

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA :

18 miesięcy od daty produkcji.

OPAKOWANIE:

Wielowarstwowe worki papierowe z wewnętrzną wkładką polietylenową po 25 kg netto każdy lub big bagi o wadze 1 000 kg max.