

	A3-02.00.07 <b>Спецификация по качеству готового продукта</b>	Арт № 2202310	
	Наименование:  <b>Заменитель сухих сливок Dry Whitener 505C</b>	№ издания:	

### 1. Состав

Частично гидрогенизированное растительное масло, сироп глюкозы, эмульгатор E471, стабилизаторы E31, E340, казеинат натрия, разрыхлитель E551, краситель E160a

### 2. Физико-химические показатели

Показатель – метода исследования	Допустимые значения
Содержание воды (%) - PN-A-79011-3:1998	< 4,00
Жирность (%) - PN-A-79011-4:1998	49,0 – 51,0
Транс-жиры (%) – предполагаемо	< 1,00
Содержание белка (%) - PN-75-A-040118	1,50 – 2,50
Содержание золы (%) - PN-A-79011-8:1998	< 8,00
Насыпная плотность (г/100мл) – PN-ISO 8460: 1999	37,00 – 47,00

### 3. Органолептические показатели

Наименование показателя	Значение
внешний вид	сыпучий порошок
Цвет	свойственный использованному сырью
Вкус	свойственный использованному сырью
запах	свойственный использованному сырью

### 4. Микробиологические показатели

Показатель	Значение
Общее количество микроорганизмов <i>cfu/1g</i> PN-EN ISO 4833:2004	< 3000
Дрожжи и плесени (грибки) <i>cfu/1g</i> PN-EN ISO 7954:1999	< 100
Энтеробактерии <i>cfu/1g</i> - PN-EN ISO 21528-2:2005	< 10
Коагулазоположительные стафилококки <i>cfu/0,1g</i> PN- EN ISO 6888-2:2001	отсутствует
Сальмонелла <i>/25g</i> PN-EN ISO 6579:2003	отсутствует
Кишечная палочка (лат.- E. Coli) <i>cfu/1g</i> - ISO 16649-2:2001	отсутствует

### 5. Заявленный минимальный срок хранения

Срок годности готового продукта в оригинальной упаковке составляет 24 месяца (см. Пункт № 6)