

Статья I. ОБЕЗЖИРЕННОЕ СУХОЕ МОЛОКО ВЫСУШЕННОЕ РАСПЫЛЕНИЕМ ADPI Экстра класса – среднего жара	Спецификация	Действительно с: 05.07.2011 Версия: 006 Страница: 1 из 2
--	--------------	--

ОПИСАНИЕ: Сухое, однородное, хорошо измельченное, рассыпчатое, механическая окалина недопустима.

Таможенный код: **04021019**

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ:

1. Органолептический анализ:	Целевое значение	Допустимое отклонение	Метод
Цвет	Белый, светло-кремовый		
Вкус и запах	Типичный для пастеризованного молока, без запаха, постороннего вкуса или аромата		
Текстура	Сыпучая, порошкообразная, без комков		
2. Химическо-физические показатели:			
Влажность	3,7 %	Макс. 4,0 %	IDF 26:2004
Содержание жиров	1 %	Макс 1,25 %	IDF 9:2008 Rose-Gottlieb
Кислотность	<0,15 %	Макс 0,15 %	ADPI916
Зола	7,5 %	7,5 - 8,5 %	Муфельная печь, испепеление при 550°
Лактоза	51,5 %	49 - 54 %	Ферментативный
Протеины N x 6,38	35 %	34 - 36 %	Кьелдаля
WPNI	1,51 – 5,99 мг/г	1,51-5,99 мг/г	ADPI 916
Коэффициент пригорелых частиц	Диск А и Б	Макс диск Б	ADPI 916
Индекс растворимости	<1 мл	Макс 1,25 мл	ADPI 916
Фосфатазы	Отсутствуют	-	
Антибиотики	Отсутствуют	-	Delvotest SP
3. Микробиологические показатели:			
Общее кол-во бактерий в 1 г	<10000/г	Макс 50000/г	ADPI 916
Пресс-формы в 1 г	<10/г	Макс 30/г	EVS-ISO 7954:1999
Дрожжей в 1 г	<10/г	Макс 30/г	EVS-ISO 7954:1999
Споры Bacillus Cereus	< 1/г	Макс 50/г	Bacillus Cereus Spores
Колиформы	Отсутствует/0,1 г	-	ADPI 916
Кишечная палочка	Отсутствует/0,1 г	-	ISO 16649-2:2001
Энтеробактерии	Отсутствует/0,1 г	N=5 c=0 m=M=10	ISO 21528-1
Стафилококк Ауреус	Отсутствует/0,1 г	N=5 c=2 m=10 M=100	EVS-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004
Листерия Моноцитогенес	Отсутствует/25 г	Отсутствует/25 г n=5 c=0	EVS-EN ISO 1190-1:2001/A1:2004
Сальмонелла	Отсутствует/25 г	Отсутствует/25 г n=5 c=0	EVS-EN ISO 6579-1:2001/A1:2004
4. Условия хранения	Хранить в чистом, сухом и прохладном месте		
5. Срок хранения	24 месяца		