

DEMINERALIZED WHEY POWDER

Składniki /Ingredients : serwatka /whey

| 1. Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical data | | |
|---|---|-------------------|
| Metoda Badań / Test Method | Wyniki /Results | |
| Zaw. Wody / water content (%) | ADPI 916:2009 | Max 4,0 |
| Zaw. Tłuszczu / Fat content (%) | ADPI 916:2009 | Max 1,5 |
| Białko / Proteins (%) | PB-116 wyd.1 z dn.31,03,2011 | Min 11,0 |
| Popiół / Ash (%) | ADPI 916:2009 | Max 5,0 |
| Dysk / Puridity | ADPI 916:2009 | Dysk A,B |
| Kwasowość SH / Acidity SH | PN-A-86030:1978 | Max 7 |
| Rozpuszczalność / Solubility (ml) | ADPI 916:2009 | Max 7 |
| Azotany \ Azotyny / Nitrates \ Nitrites | PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007 | Max 50/Max 1 |
| Antybiotyki i substancje hamujące / Antibiotics and inhibits substances | PN-91/A-86033 | Nieobecne/Absent |
| 2. Parametry mikrobiologiczne / microbiological data | | |
| Metoda Badań / Test Method | Wyniki /Results | |
| Ogólna liczba bakterii / Total plate count | PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005 | Max 20 000 |
| Bakterie z grupy coli(w 1g) / Coliforms (in 1g) | PN-ISO 4831:2007 | ≤10 |
| Pleśń i drożdże (w 1g) / Moulds & Yeast (in 1 g) | PN-ISO 21527-2:2009 | Max 10 |
| Salmonella (w / in 25g) | PN-EN ISO 6579:2003 | Nieobecne/ Absent |
| Listeria monocytogens (w / in 25g) | PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005 | Nieobecne/Absent |
| E.coli (w / in 1g) | PN-ISO 4831:2007 | Nieobecne/Absent |
| Enterobacteriaceae (w / in 1g) | PN-ISO 21528-1:2005 | max 10 |
| Gronkowce koag(+)/ Anaerobic spore- forming bacteria(in 1 g) | PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 | max10 |
| 3. Alergeny / Alergens | | |
| | | Obecność/Presence |
| Mleko i produkty pochodne/milk and its products | Tak / Yes | |
| Gluten i produkty pochodne/ corn containig gluten or thier products | Nie / No | |
| Jaja i produkty pochodne / Eggs and thier products | Nie / No | |
| Orzechy ziemne / Peanuts | Nie / No | |
| Orzechy i produkty pochodne / Nuts and thier products | Nie / No | |
| Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof | Nie / No | |
| Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans | Nie / No | |
| Ryby i produkty pochodne / Fish and its products | Nie / No | |
| Seler i produkty pochodne / Celery | Nie / No | |
| Gorzycza i produkty pochodne / White mustard | Nie / No | |
| Sezam i produkty pochodne /Sesame seeds and derived products | Nie / No | |
| Dwutlenek siarki i siarczyny / Sulphur dioxid and sulfites | Nie / No | |
| Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof | Nie / No | |
| 4. Właściwości organoleptyczne / Sensory characteristic | | |
| Wygląd / Appearance | Barwa biało-kremowa / colour white-creamy | |
| Smak, zapach / Taste, flavour | Typowe dla serwatki w proszku, czysty, bez obcych posmaków/ Typical for whey powder, pure, without any foreign tastes | |
| Konsystencja / Consistency | Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / loose powder, without lumps, without mechanical contaminants | |
| 5. Opakowanie jednostkowe / immediate package | | |
| Materiał / Material | Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową/bag 25kg-paper with foli insert Big bag 1000kg-tkanina PP/big bag 1000kg-PP fabric | |
| Kodowanie / Coding | Data produkcji, przydatności, nr partii/ Production date, expiry date, batch number | |
| Waga netto / net weight | 25kg/1000kg | |
| Znak weterynaryjny / Veterinary Mark | PL | |
| 6. Terminy przydatności i warunki przechowywania / expiry date and storage | | |
| Termin przydatności do spożycia / expiry date | Max 1 rok / 1 year | |
| Temperatura / Temperature | Max 24C | |
| Wilgotność / Moisture | < 75% | |
| 7. Przeznaczenie surowca / usage | | |
| Przemysł piekarniczy ,cukierniczy ,lodziarski /baking industry ,confectionery, ice cream | | |
| 8. Deklaracja GMO / GMO Declaration | | |
| Produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych/ This product does not contain and has not been produced from genetically modified organisms. | | |