

SERWATKA W PROSZKU / Sweet 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	Max 10,5
Popiół / Ash (%)	ADPI 916:2009	Max 10
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 1
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 50 000
Bakterie z grupy coli(w 1g) / Coliforms (in 1g)	PN-ISO 4831:2007	≤10
Pleśnie i drożdże (w 1g) / Moulds & Yeast (in 1 g)	PN-ISO 21527-2:2009	Max 100
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 / Allergens		
	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	
Gorczyca i produkty pochodne / White mustard	Nie / No	
Sezam i produkty pochodne /Sesame seeds and derived products	Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyny / Sulphur dioxide 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 zbyrleń, 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	
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.		