

SPECYFIKACJA PRODUKTU
 PRODUCT SPECIFICATION
SERWATKA DEMINERALIZOWANA W PROSZKU
 DEMINERALIZED WHEY POWDER

- 1. Składniki / Ingredients:** Serwatka demineralizowana w proszku / *Demineralized whey powder*
- 2. Przeznaczenie / Purpose:** Przemysł spożywczy, żywność dla niemowląt, produkty mleczne, mieszanki mleczne, pieczywo, makarony, sosy, ciastka, czekolada, słodczyce, lody/ *Foodindustry, baby food, dairy products, milk mixes, bread, pasta, sauces, biscuits, chocolate, sweets, ice cream*
- 3. Pochodzenie / Origin:** Polska / *Poland*

Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Wygląd / <i>Appearance</i>	Barwa jasnokremowa / <i>color light cream</i>
2.	Smak i zapach / <i>Taste and smell</i>	Słodki, delikatnie słonawy z posmakiem pasteryzacji, zapach czysty bez obcych zapachów/ <i>Sweet, slightly Salty with a hint of pasteurization, the clean smell with no Rother odors</i>
3.	Konsystencja / <i>Consistency</i>	Sypki, puszysty i jednolity proszek/ <i>Loose, fluffy, homogeneous powder</i>

Wymagania fizykochemiczne / Physical and chemical requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Zawartość wody / <i>Water content (%)</i>	≤4,0
2.	Zawartość tłuszczu / <i>Fat content (%)</i>	≤1,25
3.	Białko / <i>Proteins (%) dry matter</i>	≥11
4.	Popiół/ <i>Ash(%)</i>	≤5,5
5.	Kwasowość SH / <i>Acidity SH</i>	≥7
6.	pH	≥6
7.	Laktoza/ <i>Lactose</i>	≥70
8.	Cząstki przypalone/ <i>Scorched particles</i>	A,A/B

Parametry mikrobiologiczne / Microbiological Parametres

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Ogólna liczba drobnoustrojów /g/ <i>Total plate count (g)</i>	<50,000
2.	Bakterie z grupy coli, E-coli /0,1g	Nieobecny/ <i>Negative</i>
3.	Salmonella /25g/ <i>Salmonella</i>	Nieobecny/ <i>Negative</i>
4.	Pleśnie i drożdże (w 1g)/ <i>Moulds and Yeast (in 1g)</i>	<100
5.	Staph. Aureus /g	<10
6.	Enterobacteriaceae /g	<10
7.	Antybiotyki/ <i>antibiotics</i>	Nieobecny/ <i>Negative</i>

Terminy przydatności i warunki przechowywania / Expire date and storage

1.	Termin przydatności do spożycia/ <i>Expiry date</i>	Max 1 rok/ <i>1 year</i>
2.	Temperatura/ <i>Temperature</i>	Przechowywana w zamkniętym opakowaniu w suchym i chłodnym miejscu/ <i>Stored In a closed container In a dry and cool place</i>

Alergeny/ Allergenes – Białka mleka, laktoza/ *Milk protein, lactose*