



Сывороточно-жировой концентрат

«НЕВЕЛЬМОЛОКО&Sierolat™»
EXCELLENT 50 WP



ОПИСАНИЕ: Мелкий порошок состоящий из единичных частиц сухой молочной сыворотки и порошкообразной смеси на основе пальмового масла с высокой текучестью на стабилизированной эмульсии между деминерализованной сывороткой и пальмовым маслом.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Продукт для использования в пищевой промышленности, который может использоваться в различных областях: производстве мороженого, молочном производстве, хлебобулочных изделий, кондитерском производстве, пищевых смесей, производстве шоколада.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Компоненты молока, пальмовое масло, глюкозный сироп.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО» РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
по ТР ТС 021/2011 по СТО 78619700-09-17

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ: Однородный порошок с приятным запахом и хорошей сыпучестью, белый допускается светло-кремовый оттенок.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, %	Не более 5
Массовая доля жира, %	Не менее 50
Массовая доля белка, %	Не менее 3
Кислотность, °Т	Не более 21
Содержание лактозы, %	Не менее 36
Содержание минеральных веществ, %	≤ 6
Плотность, г/л	450 ± 10%
Мышьяк, мг/л	Не более 0,05
Кадмий, мг/л	Не более 0,03
Ртуть, мг/л	Не более 0,005
ГХЦГ, мг/л	Не более 1,25
ДДТ, мг/л	Не более 1,0
Калорийность, Ккал/100 г	606

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

КМАФАнМ, Кое/г для промышленной переработки	Не более 1×10^5
БГКП	Не допускается в 0,1 г
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
St.aureus	Не допускается в 1,0 г
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100
Плесень, КОЕ/г	Не более 100

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в закрытой упаковке, в сухом помещении (относительная влажность не выше 85%), при температуре не выше 25 °С, следует избегать воздействия солнечного света. Продукт упакован в бумажные многослойные мешки с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто от 5 до 30 кг.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Не более 24 месяцев со дня выработки при соблюдении указанных условий упаковки и хранения.



Сывороточно-жировой концентрат

«НЕВЕЛЬМОЛОКО&Sierolat™»
EXCELLENT 55 WP



ОПИСАНИЕ: Мелкий порошок состоящий из единичных частиц сухой молочной сыворотки и порошкообразной смеси на основе пальмового масла с высокой текучестью на стабилизированной эмульсии между деминерализованной сывороткой и пальмовым маслом.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Продукт для использования в пищевой промышленности, который может использоваться в различных областях: производстве мороженого, молочном производстве, хлебобулочных изделий, кондитерском производстве, пищевых смесей, производстве шоколада.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Компоненты молока, пальмовое масло, глюкозный сироп.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО» РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
по ТР ТС 021/2011 по СТО 78619700-09-17

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ: Однородный порошок с приятным запахом и хорошей сыпучестью, белый допускается светло-кремовый оттенок.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, %	Не более 5
Массовая доля жира, %	Не менее 55
Массовая доля белка, %	Не менее 3
Кислотность, °Т	Не более 21
Содержание лактозы, %	Не менее 31
Содержание минеральных веществ, %	≤ 6
Плотность, г/л	450 ± 10%
Мышьяк, мг/л	Не более 0,05
Кадмий, мг/л	Не более 0,03
Ртуть, мг/л	Не более 0,005
ГХЦГ, мг/л	Не более 1,25
ДДТ, мг/л	Не более 1,0
Калорийность, Ккал/100 г	631

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

КМАФАнМ, Кое/г для промышленной переработки	Не более 1×10^5
БГКП	Не допускается в 0,1 г
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
St.aureus	Не допускается в 1,0 г
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100
Плесень, КОЕ/г	Не более 100

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в закрытой упаковке, в сухом помещении (относительная влажность не выше 85%), при температуре не выше 25 °С, следует избегать воздействия солнечного света. Продукт упакован в бумажные многослойные мешки с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто от 5 до 30 кг.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Не более 24 месяцев со дня выработки при соблюдении указанных условий упаковки и хранения.



Сывороточно-жировой концентрат

«НЕВЕЛЬМОЛОКО&Sierolat™»
EXCELLENT 60 WP



ОПИСАНИЕ: Мелкий порошок состоящий из единичных частиц сухой молочной сыворотки и порошкообразной смеси на основе пальмового масла с высокой текучестью на стабилизированной эмульсии между деминерализованной сывороткой и пальмовым маслом.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Продукт для использования в пищевой промышленности, который может использоваться в различных областях: производстве мороженого, молочном производстве, хлебобулочных изделий, кондитерском производстве, пищевых смесей, производстве шоколада.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Компоненты молока, пальмовое масло, глюкозный сироп.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО» РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
по ТР ТС 021/2011 по СТО 78619700-09-17

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ: Однородный порошок с приятным запахом и хорошей сыпучестью, белый допускается светло-кремовый оттенок.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, %	Не более 5
Массовая доля жира, %	Не менее 60
Массовая доля белка, %	Не менее 2
Кислотность, °Т	Не более 21
Содержание лактозы, %	Не менее 27
Содержание минеральных веществ, %	≤ 6
Плотность, г/л	450 ± 10%
Мышьяк, мг/л	Не более 0,05
Кадмий, мг/л	Не более 0,03
Ртуть, мг/л	Не более 0,005
ГХЦГ, мг/л	Не более 1,25
ДДТ, мг/л	Не более 1,0
Калорийность, Ккал/100 г	656

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

КМАФАнМ, Кое/г для промышленной переработки	Не более 1×10^5
БГКП	Не допускается в 0,1 г
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
St.aureus	Не допускается в 1,0 г
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100
Плесень, КОЕ/г	Не более 100

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в закрытой упаковке, в сухом помещении (относительная влажность не выше 85%), при температуре не выше 25 °С, следует избегать воздействия солнечного света. Продукт упакован в бумажные многослойные мешки с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто от 5 до 30 кг.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Не более 24 месяцев со дня выработки при соблюдении указанных условий упаковки и хранения.



Сывороточно-жировой концентрат

«НЕВЕЛЬМОЛОКО&Sierolat™»
EXCELLENT 65 WP



ОПИСАНИЕ: Мелкий порошок состоящий из единичных частиц сухой молочной сыворотки и порошкообразной смеси на основе пальмового масла с высокой текучестью на стабилизированной эмульсии между деминерализованной сывороткой и пальмовым маслом.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Продукт для использования в пищевой промышленности, который может использоваться в различных областях: производстве мороженого, молочном производстве, хлебобулочных изделий, кондитерском производстве, пищевых смесей, производстве шоколада.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Компоненты молока, пальмовое масло, глюкозный сироп.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО» РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
по ТР ТС 021/2011 по СТО 78619700-09-17

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ: Однородный порошок с приятным запахом и хорошей сыпучестью, белый допускается светло-кремовый оттенок.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, %	Не более 5
Массовая доля жира, %	Не менее 65
Массовая доля белка, %	Не менее 1,5
Кислотность, °Т	Не более 21
Содержание лактозы, %:	Не менее 22
Содержание минеральных веществ, %	≤ 6
Плотность, г/л	450 ± 10%
Мышьяк, мг/л	Не более 0,05
Кадмий, мг/л	Не более 0,03
Ртуть, мг/л	Не более 0,005
ГХЦГ, мг/л	Не более 1,25
ДДТ, мг/л	Не более 1,0
Калорийность, Ккал/100 г	679

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

КМАФАнМ, Кое/г для промышленной переработки	Не более 1×10^5
БГКП	Не допускается в 0,1 г
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
St.aureus	Не допускается в 1,0 г
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 100
Плесень, КОЕ/г	Не более 100

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в закрытой упаковке, в сухом помещении (относительная влажность не выше 85%), при температуре не выше 25 °С, следует избегать воздействия солнечного света. Продукт упакован в бумажные многослойные мешки с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто от 5 до 30 кг.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Не более 24 месяцев со дня выработки при соблюдении указанных условий упаковки и хранения.