



Сухое частично обезжиренное молоко с массовой долей жира 10%

быстрорастворимое, гранулированное



ОПИСАНИЕ: Порошок состоящий из агломерированных частиц сухого молока, Вкус и запах свойственные пастеризованному цельному молоку без посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус и запах кипяченого молока.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Это продукт предназначен для использования в торговых кофейных автоматах для приготовления молокосодержащих и молочных напитков. Данное сухое цельное молоко характеризуется превосходной растворимостью, и насыщенным молочным вкусом, делает напиток более жирным, образует устойчивую пенку. Рекомендуемые дозировки при применении в вендинговых аппаратах для приготовления кофейного напитка 8–10 г. на 150 мл. В целях получения более насыщенного вкуса дозировка может быть увеличена.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сухое цельное молоко.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ: ООО «НЕВЕЛЬКОНСЕРВМОЛОКО» РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ по ТР ТС 033/2013 по ГОСТ Р 52791–2007

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ: Порошок из агломерированных частиц разных форм и размеров с приятным запахом и хорошей сыпучестью, белый со светло-кремовым оттенком.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля влаги, %	Не более 4
Массовая доля жира, %	10
Кислотность, °Т	Не более 21
Массовая доля белка, %	30
Лактоза (массовая доля, %)	49
Минеральные вещества (массовая доля, %)	7
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,05
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03
Ртуть, мг/кг	Не более 0,005
ГХЦГ, мг/л	Не более 1,25
ДДТ, мг/л	Не более 1,0
КМАФАнМ, Кое/г для непосредственного употребления	Не более 5×10^4
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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Растворимость	Повышенная (при комнатной температуре)
Кипячение	Стабилен
Срок хранения	Не более 18 месяцев со дня выработки при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не выше 85%
Упаковка	В пакетах из полимерной пленки (пачках) массой нетто 1000 г, в том числе размещённых в гофрокоробки, в групповой таре массой нетто 12 кг
Соответствует требованиям	ТР ТС 033/2013
Производится по	ГОСТ Р 52791-2007
Энергетическая ценность	480 ккал/2000 кДж