



SUŠENÁ SYROVÁTKA SLADKÁ

Popis výrobku / organoleptické vlastnosti

Vzhled a barva	Sypký prášek s lehce se rozpadajícími hrudkami, mléčná až slabě krémová
Chuť a vůně	Sladká, velmi mírně slaná, bez cizí příchuti, mléčná, bez cizích zápachů

Fyzikálně chemické vlastnosti

Vlhkost-ČSN 57 0105	max. 5 %
Tuk-ČSN 57 0105	max. 1,5 %
Kyselost-ČSN 57 0105	max. 8,5 SH
Rozpuštnost, sediment	max. 0,5 ml
Spálené částice	max. DISC B
Popeloviny	max. 7,5 %
Laktóza	62,1 – 74,6 %
Bílkoviny	11,1 – 14,9 %
Hustota	400 – 500 g/l

Mikrobiologické vlastnosti

	Počet vzorků		Počet na 1 g	
	n	C	m	M
CPM-ČSN.ISO.4833	5	2	104	5.104
Koliformní bakterie-ČSN.ISO.4832	5	0	10	-
Salmonella-ČSN.EN.12824	10	0	0/25	-
Staphyloc. Aureus-ČSN.ISO.6888	5	2	50	2.102
Inhibitory				negativní
Patogenní mikroorganismy				negativní

Hygienické vlastnosti

Arsen v mg/kg-ČSN 56 0076	max. 0,2
Měď v mg/kg-ČSN 56 0076	max. 2,5
Rtuť v mg/kg-ČSN 56 0076	max. 0,02
Olovo v mg/kg-ČSN 56 0076	max. 0,02
Kadmium v mg/kg-ČSN 56 0076	max. 0,02

Balení, skladování, značení, přeprava

- Balení** Vícenásobné papírové pytle s vnitřní poly vložkou uzavřené tepelným svářem, pytle uzavřené přešitím jsou uloženy na čistých, neporušených EUR paletách, hmotnost 25 kg.
- Skladování** V čistých, suchých, dobře větraných skladech, při teplotě max. 24°C a relativní vlhkosti do 70%.
- Značení** Každý pytel je značen jménem výrobce, názvem výrobku, údajem o množství, datem výroby, datem minimální trvanlivosti, údajem o způsobu skladování.
- Přeprava** Je povolena v krytých, čistých, suchých a plachtových nebo skříňových vozech bez cizích pachů.

Při dodržení výše uvedených podmínek přepravy a skladování 12 měsíců od data výroby. Výrobek splňuje požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené příslušnou legislativou ČR. Hodnota Cs 134 a Cs 137 je pod hranicí 10 Bq/kg. Výrobek je bez výhrad vhodný pro lidskou spotřebu. Výrobek obsahuje alergen – mléčnou bílkovinu a mléčný cukr.