

## Описание

Мелкодисперсный порошок без комочков белого цвета с кремовым или желтоватым оттенком

## Применение

Предназначен для использования в производстве продуктов питания, консервов, детских и диетических продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, в колбасном производстве

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Вид деминерализованной сыворотки
	Сухая
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 50 %	
Внешний вид и консистенция	Мелкодисперсный порошок без комочков
Вкус и запах	Вкус чистый, сладковатый, характерный для сухой сыворотки. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый с кремовым или желтоватым оттенком, однородный по всей массе

### Физико-химические показатели продукта

Наименование показателя	Норма для продукта
	сухого
Значения показателей, общих для деминерализованной сыворотки с различным уровнем деминерализации	
Массовая доля сухих веществ, %	не менее 96,0
Массовая доля жира, % в пересчете на сухое вещество, не более	1,00
Активная кислотность pH, не менее	4,5**/6**
Температура при выпуске с предприятия, °С	0-20
Индекс растворимости, сырого осадка, не более	0,50
Группа чистоты, не ниже	1
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 50 %	
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	4,00
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	78,00

Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	10,40
----------------------------------------------------------------	-------

### Микробиологические показатели продукта

Наименование показателя		Значение показателя для продукта
		сухой
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более		1*10 <sup>5</sup>
Объем (масса) продукта, см <sup>3</sup> (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0.1
	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	<i>S. aureus</i>	1.0
	<i>L. monocytogenes</i>	25
Дрожжи, КОЕ/см (г), не более		50
Плесени, КОЕ/см (г), не более		100