



POLSER Sp.z o.o.

Ul. Włocławska 167

87-100 Toruń

tel.: 56 657 52 01

mag. 56 641 70 48

fax: 56 656 40 62

e-mail: morzemleka@polser.eu

www.polser.eu



ISO 9001

ISO 22000

Mleko w proszku pełne 26/20

Opis produktu

Mleko w proszku pełne jest szeroko stosowane w wielu gałęziach przemysłu spożywczego, głównie przy produkcji czekolad, lodów, ciastek, kremów.

Właściwości fizyczne

Barwa : biało kremowa, jednolita
Smak i zapach : typowy dla mleka w proszku

Właściwości chemiczne

Zawartość tłuszczu	w [%]	26,00
Zawartość białka	w [%]	20,00
Zawartość wody	w [%]	2,68
Kwasowość SH	⁰ SH	6,25
Zawartość azotanów w przel. na NaNO ₂	mg/kg	38,20
Zawartość azotynów w przel. na NaNO ₂	mg/kg	0,98
Zawartość ołowiu (Pb)	mg/kg	<0,020
Zawartość kadmu (Cd)	mg/kg	<0,005
Zawartość rtęci (Hg)	mg/kg	nie wykryto
Zawartość arsenu (As)	mg/kg	<0,010
Cząsteczki przypalone		Nie stwierdzono

Właściwości mikrobiologiczne

Ogólna liczba drobnoustrojów	4,4x10 ³ jtk/g
Bakterie z grupy coli w 1 g	<10 jtk/g
Listeria monocytogenes w 25 g	nieobecne
Salmonella w 25 g	nieobecne
Staphylococcus aureus w 1 g	7,3 jtk/g
Pestycydy	nie oznaczono
Pyretroidy	nie oznaczono
Obecność antybiotyków i substancji hamujących	nie oznaczono
Liczba pleśni (met.płytkowa w temp.25 ⁰ C)	<1 jtk/g
Liczba drożdży (met.płytkowa w temp.25 ⁰ C)	<1 jtk/g
Liczba Enterobacteriaceae	<10 jtk/g

Opakowanie

Worki 25 kg, papierowe, wielowarstwowe z wkładką polietylenową.

Przechowywanie

Wyrób należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 25°C i wilgotności względnej nie wyższej niż 75 %.
Okres przydatności do spożycia mleka w proszku pełnego wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

Surowiec spełnia wymagania zawarte : **NORM ZAKŁADOWYCH**

NIP : 956 – 212 – 57 – 11 , REGON : 871709511, KRS : 0000217096

**POLSER Sp.z o.o., 87-100 Toruń, ul. Włocławska 167, zarejestrowana: Sąd Rejonowy w Toruniu,
VII wydział Gospodarczy KRS, Kapitał zakładowy : 506.7941 zł**