

**PEYNİR ALTI SUYU TOZU SPESİFİKASYONU****%70 DEMİNERALİZE**

**ÜRÜN ADI:** Peynir mayası kullanılarak, yapılan peynirden ayrılan peynir altı suyunun demineralize edilerek minerallerin istenilen oranda alınması ve püskürtme yöntemiyle toz haline getirilerek elde edilen doğal bir süt ürünüdür.

**UYGULAMA:** Süt Ürünleri, Dondurma, Bisküvi ve Çikolata Sanayiinde aroma verici, kıvam arttırıcı, tekstür düzenleyici, besin ve enerji değeri arttırıcı.

ÖZELLİK	DEĞER	METOD		
Sınıfı	A			
Nem	%1,5-4,0(Min-Max)	IDF Standart 26:1964		
Yağ	%0,1-1,0(Min-Max)	ISO 2446		
PH	5,90-6,15 (%9'luk Çözelti)	TS 11860		
Asitlik	%0,1-0,2 (Min-Max)	ISO 6092		
Tuz	%1,00-2,00 (Min-Max)	Titrasyon		
Protein	%7,5-10 (Min-Max)	TS EN ISO 8968-1		
Kül	%4,0-5,5 (Min-Max)	ISO 5545:2008		
Aflatoksin	<0,5 ppb	-		
Laktoz	%81-84(Min-Max)	Hesaplama		
Çözünübilirlik	%99-99,9 (Min-Max)	TS 8156:2005		
Yoğunluk	600-670 g/L	NADRG :1978		
Antibiyotik	Negatif	-		
Melamin	Negatif	-		
Pestisit	TGK 2009/62'ye Uygun	-		
Kurşun (Pb)	0,2 ppm (max)	-		
Siyah Leke Sayısı (%10'luk solisyondan 2,5µm)	(max) 10adet/100g	-		
<b>DİOKSİNLER VE PCB'LER</b>				
Dioksinlerin Toplamı (WHO/PCDDF-TEQ)	0,05pg/g (max)	-		
Dioksinler ve BenzeriPCB'lerin Toplamı	0,11pg/g (max)	-		
PCB(28-52-101-138-153-180) Toplamı	0,8ng/g (max)	-		
<b>MİKROBİYOLOJİK ANALİZ</b>				
	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Maya ve küf	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
Koagulaz pozitif stafilokoklar	5	2	<10 kob/ml	
Salmonella spp.	5	0	0/25 g-ml	
L. monocytogenes	5	0	0/25 g-ml	
Toplam Bakteri	5	2	100	50.000
Enterobacteriaceae	5	0	<10 kob/ml	
E.Coli	5	0	0/25 g-ml	
Clostridium Perfringens	5	0	<10 kob/ml	
Koliform	5	0	max10 kob/g	

**AMBALAJLAMA:** 25 kg'lık polietilen iç torba üzeri 3 kat kraft kâğıt torba içerisinde ambalajlanmıştır. 12 ayın altındaki bebekler için gıda olarak kullanılmaz.

**DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ:** Optimum depolama koşullarında max, %65 nem ve 25°C altı sıcaklıklarda 12 aydır.