

SÜT TOZU SPESİFİKASYONU**TAM YAĞLI**

ÜRÜN ADI: Pastörize yağlı inek sütünün kuru maddesi artırılarak püskürtme yöntemiyle kurutulup toz haline getirilmesi ile elde edilen kendine has tat ve kokuda, kremimsi-açık sarıdan beyaza yakın renkte doğal bir süt ürünüdür.

UYGULAMA: Süt Ürünleri, Dondurma, Bisküvi ve Çikolata Sanayiinde aroma verici, kıvam arttırıcı, tekstür düzenleyici, besin ve enerji değeri arttırıcı. Sütün kullanılabildiği her durumda kullanılabilir.

ÖZELLİK	DEĞER	METOD		
Nem	%1,5-4,0 (Min-Max)	<i>IDF Standart 26:1964</i>		
Yağ	%26-27 (Min-Max)	<i>ISO 2446</i>		
Protein	%34-36 (Min-Max) (Yağsız Kuru Maddede)	<i>TS EN ISO 8968-1</i>		
Laktoz	%32-35 (Min-Max)	<i>Hesaplama</i>		
Asitlik	%0,10-0,17 (Min-Max)	<i>ISO 6092</i>		
Çözünübilirlik	%99-99,9 (Min-Max)	<i>ISO 8156:2005</i>		
Kül	%5,5-9,0 (Min-Max)	<i>ISO 5545:2008</i>		
PH	6,55-6,75 (%10 'luk Çözelti)	<i>TS 1329</i>		
Yoğunluk	0,60-0,70 g/ml	<i>NADRG :1978</i>		
Aflatoksin	<0,5 ppb	-		
Antibiyotik	Negatif	-		
Melamin	Negatif	-		
Pestisit	TGK 2009/62'ye Uygun	-		
Hidrojen Peroksit	Negatif	-		
Kurşun (Pb)	0,2 ppm (max)	-		
DİOKSİNLER VE PCB'LER				
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)	-		
MİKROBİYOLOJİK ANALİZ				
	n	c	m	M
Maya ve küf	5	2	10 ¹	10 ²
Koagulaz pozitif stafilokoklar	5	0	<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.