

SAVÓPOR

Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletes csontfehér vagy sárgás színű, égett szemcsétől mentes
Állomány:	egyneműen porszerű, csomómentes
Illat:	tiszta, idegen illattól mentes
Íz:	tiszta, idegen illattól mentes

Fizikai - kémiai tulajdonságok

Víztartalom	max. 5,0 g/ 100 g
Tejcukor tartalom	max. 61,0 g/ 100 g
Savófehérje tartalom	min. 11,0 g/ 100 g
Hamutartalom	max. 9,5 g/ 100 g
Zsírtartalom	max. 2,00 g/ 100 g
Oldhatósági index	max. 2,00 cm ³
PH	> 5,1

Mikrobiológiai jellemzők

Szalmonella	5 mintából 0/ 25 g
Listeria monocytogenes	5 mintából 0/ 1 g
Coliform	5 mintából 2 esetben a mikróbák száma lehet < 10, a többi mintában 0.

Csomagolás

Többrétegű, polietilén betétes, darabonként nettó 30 kg-os papírsákban.

Tárolás

Száraz, hűvös, fedett helyen.

Eltarthatóság

A gyártástól számított 1 évig.

AGRONATÚR KFT.

9330 Kapuvár, Ipartelepi u. 9 – Tel./ fax: (00 36) 96- 245- 176
www.agronatur.hu – info@agronatur.hu