

PEYNİR ALTI SUYU TOZU SPESİFİKASYONU (PST)

ÜRÜN ADI: Peynir Altı Suyu Tozu

ÜRÜN TANIMLAMASI: Taze peynir altı sularının pastörize edilip, evaporatörde koyulaştırılarak sprey kurutucuda kurutulmasıyla elde edilen toz üründür.

KULLANIM ŞEKLİ: Gıda üretim firmalarında hammadde olarak kullanılır.

KİMYASAL ANALİZLER		
ÖZELLİK	DEĞER	METOD
Nem (g/100g)	(Max.) 4.0	-
Yağ (g/100g)	(Max.) 1.0	ISO 2446
Yabancı Yanık Madde	B (Max.)	-
pH (%10'luk çözelti)	5.8-6.5 (Min.-Max.)	TS 11860
Asitlik (% laktik asit)	0.2 (Max.)	ISO 6092
Tuz (g/100g)	5.0 (Max.)	Titrasyon
Protein (g/100g)	6.0 (Min.)	TS EN ISO 8968-1
Kül (g/100g)	8.0 (Max.)	ISO 5545
Aflatoksin M1 (µg/kg)	0.5 (Max.)	-
Laktoz (g/100g)	%75 (Min.)	Hesaplama
Çözünürlük (50 ml suda)	1.0 (Max)	ISO 8156
Yoğunluk (g/L)	600 (Min.)	NADGR:1978
Antibiyotik	Bulunmamalı.	-
Melamin (mg/kg)	Bulunmamalı.	-
Pestisit (mg/kg)	Bulunmamalı.	-
Kurşun (Pb) (mg/kg yaş ağırlık)	0.02 ppm (Max.)	-
Dioksinler Toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ) (pg/g)	0.05 (Max.)	-
Dioksin ve Dioksin Benzeri PCB'ler toplamı (WHO/PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g)	0.11 (Max.)	-
İndikatör PCB'ler toplamı (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180) (ng/g)	0.08 (Max.)	-
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER		
E. Coli (kob/g)	Bulunmamalı.	TS ISO 4832
Koagülaz Pozitif Stafilokok (kob/g)	10 (Max.)	TS 6582-1 EN ISO 6888-1
Enterobakter (kob/g)	10 (Max.)	TS ISO 21528-2
Mezofilik Aerobik Bakteri	40.000 (Max.)	TS 7703 EN ISO 4833
Listeria Monocytogenes (kob/g)	Bulunmamalı.	FDA/BAM, BÖLÜM 10
Salmonella spp. (kob/25g)	Bulunmamalı.	TS 8907 ISO 6785
Clostridium Perfringers (kob/g)	10 (Max.)	FDA:1998
Koliform (kob/g)	10 (Max.)	TS ISO 4832
Maya ve Küf (kob/g)	100 (Max.)	TS ISO 6611

AMBALAJLAMA: 25 kg'lık PE (Polietilen) iç torba üzerine 3 kat kraft kâğıt torba içerisinde ambalajlanmıştır.

RAF ÖMRÜ: Max. %65 nem ve 25 derece depolama koşullarında raf ömrü 12 aydır.