

WPC80 Koncentrat białka serwatki do żywności (Regular)**Własności
fizyko-chemiczne**

Postać drobny proszek
Barwa biaława do kremowo-żółtawej
Smak/zapach typowy dla produktu
Przypalone cząstki dysk A

**Parametry
jakościowe**

Białko w suchej masie	%	min 80
Tłuszcz	%	max 6
Laktoza	%	max 6
Wilgotność	%	max 6
Popiół	%	max 4
Kwasowość miareczkowa	%	max 0,15
pH 10% roztworu		6,0 - 7,0

**Własności
mikrobiologiczne**

Ogólna liczba drobnoustrojów	/g	max 10 000
Drożdże i Pleśnie	/g	max 50
Bakterie z grupy Coli	/1g	nieobecne
Listeria monocytogenes	/25g	nieobecna
Salmonella	/25g	nieobecne

Termin przydatności

12 miesięcy od daty produkcji.

Pochodzenie

Unia Europejska.

Alergeny

Produkt zawiera alergen(y): **mleko i jego składnik(i)** wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.

Zgodność

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie (non-GMO).

Opakowania

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką polietylenową a 20 kg,
paleta zbiorcza drewniana, worki w ilości 50 sztuk na palecie 1200x100, foliowane.


Magazynowanie

Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do magazynowania produktów spożywczych. Temperatura przechowywania nie wyższa niż 35 °C i wilgotności względnej 75%.

Transport

Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	