

فرم آنالیز محصول



	فرم آنالیز محصول	
--	-------------------------	--

نام محصول: طعم دهنده پنیر امنتال DY-253	تاریخ تولید:
تاریخ انقضاء:	پروانه ساخت بهداشت: ۵۶/15371
سری ساخت:	نام مشتری:

خصوصیات فیزیکی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	مواد خارجی	عاری از هرگونه ذرات و مواد خارجی
۲	دانسیتته توده ای (Kg/m ³)	۴۵۰-۵۵۰
۳	اندازه ذرات (براساس % وزنی ذرات عبوری از الک با مش ۱۸)	۹۹
۴	زاویه ریپوز	۳۸ تا ۴۵
۵	حلالیت	دیسپرس

خصوصیات ارگانولپتیکی

ردیف	پارامتر	توصیف
۲	عطر و طعم (بر اساس رقت ۰.۲ درصد وزنی محلول آبی)	عطر و طعم مخصوص بخود
۳	رنگ (بصورت کیفی)	کرم

خصوصیات شیمیایی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	رطوبت (% وزنی بر اساس کاهش وزن)	4-6
۲	pH	—
۳	اسیدیته بر اساس اسید (استیک - لاکتیک - سیتریک)	—
۴	نمک %	—

خصوصیات میکروبیولوژیک

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/gr)	<5*10 ⁵
۲	کلیفرم (cfu/gr)	<10 ³
۳	اشرشیاکالی (cfu/gr)	منفی
۴	کیک و مخمر (cfu/gr)	<5*10 ³
۵	کلستریدیوم پرفرژینس	<10 ²
۶	باسیوس سرئوس	<10 ²
۷	تخم انگل	منفی

بسته بندی

نوع بسته بندی:	وزن هر بسته (خالص):
----------------	---------------------

شرایط نگهداری و انبارش

در دمای محیط و رطوبت نسبی حداکثر ۳۵٪ نگهداری شود.

مسئول فنی:

