



UNIPOLCOM S.A.

ul. Królowej Marysieńki 9 lok. 8,
02-954 Warszawa, Poland

TELEFON: 22 8447434
FAX: 22 8447444
www.unipolcom.com.pl

MAŚLANKA W PROSZKU

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO-CHEMICZNE I BAKTERIOLOGICZNE

Woda	: 5,00 % max.
Tłuszcz	: 6,00 % max.
Białko w s.m.	: 30 % min.
pH	: 6,2 min.
Indeks rozpuszczalności	: 1,5 ml max.
Cząstki przypalone	: dysk B lub lepszy

Ogólna liczba bakterii	: 50 000/g max.
Bakterie z grupy Coli	: 10/g max.
Listeria monocytogenes	: nb/25g
Salmonella	: nb/25g
Enterobacteriaceae	: 10/g max.
Gronkowce koagulazo-dodatnie	: nb/g
Pleśnie i drożdże	: 100/g max.

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA :

12 miesięcy od daty produkcji.

OPAKOWANIE:

Wielowarstwowe worki papierowe z wewnętrzną wkładką polietylenową po 25 kg netto każdy lub big bagi o wadze 1 000 kg max.