



UNIPOLCOM S.A.

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

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

MLEKO PEŁNE W PROSZKU INSTANT

JAKOŚĆ: ADPI Extra Grade

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO-CHEMICZNE I BAKTERIOLOGICZNE

Woda	: 3,00 % max.
Tłuszcz mleczny	: 26,00 % min.
Białko	: ok. 26,00 %
Laktoza	: ok. 37,00 %
Popiół	: ok. 6,00 %
Lecytyna	: 0,2 % max.
Kwasowość wolna	: 0,15 % max.
Indeks rozpuszczalności	: 0,5 ml max.
Zwilżalność	: mniej niż 30 sekund w temperaturze 25°C
Cząstki przypalone	: dysk A
Ogólna liczba bakterii	: 10 000/g max.
Bakterie z grupy Coli	: nb/0,1g
E. Coli	: nb/0,1g
Salmonella	: nb/25g
Pleśnie i drożdże	: 50/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.