

فرم آنالیز محصول



نام محصول: طعم دهنده گشنیز PC-291

تاریخ انقضاض:

سری ساخت:

تاریخ تولید:

پروانه ساخت پهداشت: ۵۶/۱۵۸۷۸

نام مشتری:

خصوصیات فیزیکی

ردیف	پارامتر	حالت
۱	مواد خارجی	غاری از هرگونه ذرات و مواد خارجی
۲	(Kg/m ³)	دانسیته توده ای (Kg/m ³) ۵۰۰-۴۰۰
۳	اندازه ذرات (براساس٪ وزنی ذرات عبوری از الک با مش)	۹۹
۴	زاویه ریبوز	۴۵-۳۸
۵	حالیت	دیسپرس

خصوصیات ارگانولپتیکی

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

خصوصیات شیمیایی

ردیف	پارامتر	ردیف
۱	Robertoت (%) وزنی بر اساس کاهش وزن)	۷-۵
۲	pH	—
۳	اسیدیته بر اساس اسید (استیک لاكتیک سیتریک)	—
۴	نمک (%)	—

خصوصیات میکروبیولوژیک

<5*10 ⁵	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/gr)	۱
<10 ³	کلیفرم (cfu/gr)	۲
منفی	اشرشیاکلی (cfu/gr)	۳
<5*10 ³	کپک و مخمر (cfu/gr)	۴
<10 ²	کلستریدیوم پرفروزینس	۵
<10 ²	باسیوس سرئوس	۶
منفی	نخم انگل	۷

بسته بندی

وزن هر بسته (خالص):

نوع بسته بندی:

شرایط نگهداری و انبارش

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

