

# فرم آنالیز محصول



نام محصول: طعم دهنده گوشت MT-141

تاریخ انقضاض:

سری ساخت:

تاریخ تولید:

پروانه ساخت بهداشت: ۵۶/۱۵۳۶۷

نام مشتری:

## خصوصیات فیزیکی

ردیف	پارامتر	دستور
۱	مواد خارجی	عاری از هرگونه ذرات و مواد خارجی
۲	(Kg/m <sup>3</sup> )	دانسیته توده ای ۴۵۰-۵۵۰
۳	اندازه ذرات (براساس٪ وزنی ذرات عبوری از الک با مشن)	۹۹
۴	زاویه ریبوز	۴۵ تا ۳۸
۵	حالیت	دیسپرس

## خصوصیات ارگانولپتیکی

ردیف	پارامتر	توصیف
۲	عطر و طعم (براساس رقت ۰۲ درصد وزنی محلول آبی)	مخصوص به خود
۳	رنگ ( بصورت کیفی )	کرم

## خصوصیات شیمیایی

ردیف	پارامتر	دستور
۱	Roberto (٪ وزنی براساس کاهش وزن)	۱۳-۱۵
۲	pH	—
۳	اسیدیته براساس اسید ( استیک لاكتیک سیتریک )	—
۴	نمک %	—

## خصوصیات میکروبیولوژیک

<5*10 <sup>5</sup>	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/gr)	۱
<10 <sup>3</sup>	کلیفرم (cfu/gr)	۲
منفی	اشرشیاکلی (cfu/gr)	۳
<5*10 <sup>3</sup>	کپک و مخمر (cfu/gr)	۴
<10 <sup>2</sup>	کلستریدیوم پرفروژینس	۵
<10 <sup>2</sup>	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.

مسئول فنی:

