

فرم آنالیز محصول



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

نام محصول: طعم دهنده دوغ و پنیر سنتی dy-129	تاریخ تولید:
تاریخ انقضاء:	پروانه ساخت بهداشت:
سری ساخت:	نام مشتری:

خصوصیات فیزیکی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	مواد خارجی	عاری از هرگونه ذرات و مواد خارجی
۲	دانسیته توده ای (Kg/m ³)	500-700
۳	اندازه ذرات (براساس % وزنی ذرات عبوری از الک با مش ۱۸)	۹۹
۴	زاویه ریپوز	۲۸ تا ۳۰
۵	حلالیت	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)	کرم نخودی

خصوصیات شیمیایی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	رطوبت (% وزنی بر اساس کاهش وزن)	2.5-5
۲	pH	—
۳	اسیدیته بر اساس اسید (استیک لاکتیک سیتریک)	—
۴	نمک %	—

بسته بندی

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

شرایط نگهداری و انبارش

در دمای محیط و رطوبت نسبی حداکثر ۲۵٪ نگهداری شود.

مسئول فنی:

