

فرم آنالیز محصول



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

نام محصول: طعم دهنده خامه ترش DY-246	تاریخ تولید:
تاریخ انقضاء:	پروانه ساخت بهداشت: ۵۶/۱۵۳۷۱
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)	۵۵۰-۴۵۰
۳	اندازه ذرات (براساس % وزنی ذرات عبوری از الک با مش ۱۸)	۹۹
۴	زاویه ریپوز	۴۵-۳۸
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)	لیمویی

خصوصیات شیمیایی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	رطوبت (% وزنی بر اساس کاهش وزن)	۷-۳
۲	pH	—
۳	اسیدیته بر اساس اسید (استیک لاکتیک سیتریک)	—
۴	نمک %	—

خصوصیات میکروبیولوژیک

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/gr)	<5*10 ⁵
۲	کلیفرم (cfu/gr)	<10 ³
۳	اشرشیاکالی (cfu/gr)	منفی
۴	کیپک و مخمر (cfu/gr)	<5*10 ³
۵	کلستریدیوم پرفرزینس	<10 ²
۶	باسیوس سرئوس	<10 ²
۷	تخم انگل	منفی

بسته بندی

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

شرایط نگهداری و انبارش

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

مسئول فنی:

