

# فرم آنالیز محصول



	<b>فرم آنالیز محصول</b>	
--	-------------------------	--

نام محصول: طعم دهنده گوشت MT-245	تاریخ تولید:
تاریخ انقضاء:	پروانه ساخت بهداشت: ۵۶/۱۹۰۵۱
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 <sup>3</sup> )	۶۰۰-۴۸۰
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)	کرم نخودی

### خصوصیات شیمیایی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	رطوبت (% وزنی بر اساس کاهش وزن)	۹-۶
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 <sup>5</sup>
۲	کلیفرم (cfu/gr)	<10 <sup>3</sup>
۳	اشرشیاکالی (cfu/gr)	منفی
۴	کیپک و مخمر (cfu/gr)	<5*10 <sup>3</sup>
۵	کلستریدیوم پرفرژینس	<10 <sup>2</sup>
۶	باسیوس سرئوس	<10 <sup>2</sup>
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:	
------------	--