

QC-Fr-044-02(00)	شماره سند:	<b>فرم آنالیز محصول</b>	
	تاریخ بازنگری:		
	تاریخ بروزرسانی:		
تاریخ تولید:		نام محصول: طعم دهنده پنیر چدرا DY-182	
پروانه ساخت بهداشت: ۵۶/۱۵۳۷۱		تاریخ انقضاء:	
نام مشتری:		سری ساخت:	
<b>خصوصیات فیزیکی</b>			
ردیف	پارامتر	توصیف	
۱	مواد خارجی	عاری از هرگونه ذرات و مواد خارجی	
۲	دانسیته توده ای (Kg/m <sup>3</sup> )	۵۷۰±۱۰	
۳	اندازه ذرات (براساس % وزنی ذرات عبوری از الک با مش ۱۸)	۹۹٪ ذرات عبور می کند	
۴	زاویه ریپوز	۴۲-۳۹	
۵	حلالیت	در آب دیسپرس می شود	
<b>خصوصیات ارگانولپتیکی</b>			
ردیف	پارامتر	توصیف	
۲	عطر و طعم (بر اساس رقت ۰.۲ درصد وزنی محلول آبی)	عطر و طعم مخصوص به خود	
۳	رنگ (بصورت کیفی)	کرم رنگ	
<b>خصوصیات شیمیایی</b>			
ردیف	پارامتر	مقدار/وضعیت	
۱	رطوبت (% وزنی بر اساس کاهش وزن)	۲/۸	
<b>خصوصیات میکروبی</b>			
ردیف	پارامتر	مقدار/وضعیت	
۲	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/gr)	کمتر از ۱۰ <sup>۴</sup>	
۳	کلیفرم (cfu/gr)	کمتر از ۱۰ <sup>۲</sup>	
۴	اشرشیاکلی (cfu/gr)	منفی	
۵	کپک و مخمر (cfu/gr)	کمتر از ۱۰ <sup>۳</sup>	
<b>بسته بندی</b>			
نوع بسته بندی: گونی صدفی + کیسه آبی		وزن هر بسته (خالص): ۲۰ کیلوگرم	
<b>شرایط نگهداری و انبارش</b>			
در دمای محیط و رطوبت نسبی حداکثر ۲۵٪ نگهداری شود.			
سرپرست واحد کنترل کیفیت:		مسئول فنی:	
			