

شماره سند: QC-Fr-044-02(00)	فرم آنالیز محصول				
تاریخ بازنگری:					
تاریخ بروزرسانی:					
نام محصول: طعم دهنده پیاز و خامه nk-231	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)	500-600			
۳	اندازه ذرات (براساس % وزنی ذرات عبوری از الک با مش ۱۸)	۹۹			
۴	زاویه ریویز	چسبندگی متوسط ۳۸ تا ۴۵			
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 روشن			
خصوصیات شیمیایی					
ردیف	پارامتر				
۱	رطوبت (% وزنی بر اساس کاهش وزن)	3-5			
خصوصیات میکروبی					
۱	شمارش کلی میکروارگانیسم ها (cfu/gr)	<5*10 ⁵			
۲	کلیفرم (cfu/gr)	<10 ³			
۳	اشرشیاکلی (cfu/gr)	منفی			
۴	کپک و مخمر (cfu/gr)	<5*10 ³			
۵	کلستریدیموم پرفرژینس	<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.					
					