

فرم آنالیز محصول



پروانه ساخت بهداشت: ۵۶/۱۵۳۶۱

نام محصول: طعم دهنده سوسیس SG-231

خصوصیات فیزیکی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	مواد خارجی (% وزنی)	عاری از هرگونه ذرات و مواد خارجی
۲	دانسیته توده ای (Kg/m ³)	۱۰±۳۴۴
۳	گرانولومتری (بر اساس % وزنی ذرات عبوری از الک با مش ۳۰)	۹۹٪ ذرات عبور می کند
۴	زاویه ریپوز (درجه)	۴۰/۷ (دارای روانروی متوسط و اندکی چسبنده)
۵	حلالیت (در محلول آبی/روغنی)	در محلول آبی دیسپرس می شود

خصوصیات ارگانولپتیکی

ردیف	پارامتر	توصیف
۱	عطر و طعم (بر اساس رقت ۰.۱ درصد وزنی محلول آبی)	دارای طعم مطلوب ناشی از طعم دهنده سیر، آویشن، میخک و زنجبیل
۲	رنگ (بصورت کیفی)	گلبهی

خصوصیات شیمیایی

ردیف	پارامتر	مقدار/وضعیت
۱	رطوبت (% وزنی بر اساس کاهش وزن)	۷/۸۰

خصوصیات میکروبی

ردیف	پارامتر	مقدار/وضعیت
۱	شمارش کلی (CFU/gr)	کمتر از ۱۰ ^۴
۲	کلی فرم (CFU/gr)	کمتر از ۱۰
۳	اشرشیا کلی (CFU/gr)	منفی
۴	کیک و مخمر (CFU/gr)	کمتر از ۱۰ ^۳

بسته بندی

نوع بسته بندی: فویل آلومینیوم/کارتن ۵ لایه	وزن هر بسته: ۵ ± ۰/۵ کیلوگرم	وزن کل محصول: ۳۰۰ کیلوگرم	تعداد بسته بندی: ۱۵ کارتن
--	------------------------------	---------------------------	---------------------------

شرایط نگهداری و انبارش

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

سرپرست واحد کنترل کیفیت: بهاره پسندیده	مسئول فنی: طناز علاالدینی
--	---------------------------