

S P E C I F I C A T I O N S

CHEESE PARMESAN P00G3

PRODUCT DESCRIPTION: Cheese Parmesan P00G3 is a powder. Flavor and aroma are typical of cheese Parmesan.

APPLICATION: In dairy, meat, confectionery and bakery, butter, manufacture of dry mixes.

LABEL DECLARATION: «Natural Flavor»

USAGE LEVEL: 0.1-2.0 % total batch weight.

ANALYTICAL:

Color:	White
Flavor:	Cheese Parmesan
Moisture	4.5 % max
Fat	10.0 - 12.0%
Salt	4.0-7.0 % max
Granulation	100% through US 14 Sieve

MICROBIOLOGICAL:

Total Plate Count	< 5.000 /g
Yeast	< 100 /g
Mold	< 100 /g
Coliform	Negative/0.1g
Salmonella	Negative/25g

INGREDIENTS: Maltodextrin, natural flavors, salt.

PACKAGING: 25kg net in cartons box with polyethylene bag

SHELF LIFE AND STORAGE REQUIREMENTS: Period of storage no more than 24 month with temperature not lower than 0 °C and no more than 32 °C and relative humidity of air of 30-75 % with observance of conditions of transportation and storage.

«BUTTER GRAINS»
Натуральные вкусоароматические ингредиенты
для пищевой промышленности

СЫР ПАРМЕЗАН P00G3
CHEESE PARMESAN P00G3

Изготовитель: «First Choice Ingredients, Inc» (адрес производства: N112 W19528 Mequon Rd. Germantown, WI 53022 USA, США).

Состав продукта: мальтодекстрин, натуральные ароматы, соль

Органолептические показатели:

Внешний вид и консистенция	Порошок
Цвет	Белый
Вкус и запах	Сыра Пармезан

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %	Не более 4,5
Массовая доля жира, %	10,0-12,0
Массовая доля поваренной соли, %	4,0-7,0
Грануляция	100 % через US 14 ячейки

Микробиологические нормативы безопасности:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5000
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г в 1,0 г продукта	не более 100
Плесени, КОЕ/г в 1,0 г продукта	не более 100

Гигиенические требования безопасности:

Токсичные элементы (мг/кг), не более:	
Свинец	5,0
Кадмий	1,0
Мышьяк	3,0
Ртуть	1,0

Область применения: в пищевой промышленности при производстве молочной, мясной, масложировой, рыбной, хлебулочной, кондитерской продукции, снеков, приправ, овощных и мясных маринадов, сухих смесей, продуктов быстрого приготовления.

Норма внесения: рекомендуемая норма внесения CHEESE PARMESAN P00G3» составляет 0,1 – 2,0 % в сухом виде.

Срок годности и условия хранения: не более 24 мес. при температуре не ниже 0°C и не выше 32°C и относительной влажности воздуха 30-75 % с соблюдением условий транспортирования и хранения.

Упаковка: продукт фасуется в картонные бочки с полиэтиленовым вкладышем по 25,0 кг.