

## SERWATKA CZĘŚCIOWO ZDEMINERALIZOWANA W PROSZKU ZN/01/2003

### SPECYFIKACJA TECHNICZNA SERWATKI

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrzylenie łatwo rozsypujące się pod naciskiem
2	Barwa	Kremowa, jednolita
3	Smak i zapach	Swoisty dla serwatki bez obcych posmaków i zapachów
4	Zanieczyszczenia mechaniczne i cząstki przypalone	Niedopuszczalne Dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca AB
5	Zawartość wody % nie więcej niż	4,0
6	pH serwatki regenerowanej	5,8-6,6
7	Zawartość laktozy % nie mniej niż	72
8	Zawartość białka % nie mniej niż	11
9	Zawartość popiołu % nie więcej niż	5,0
10	Zawartość tłuszczu % nie więcej niż	1,0
11	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia (arsen, ołów, kadm, rtęć, cynk) w mg/kg	Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia
12	Zawartość azotanów w przeliczeniu na NO <sub>3</sub> mg/kg nie więcej niż	70,0
13	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NO <sub>2</sub> mg/kg nie więcej niż	1,5
14	Zanieczyszczenie antybiotykami oraz innymi substancjami hamującymi	niedopuszczalne

Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1g	
			m	M
Bakterie z grupy coli	5	2	0	10
Salmonella	5	0	0(25g)	-
Listeria monocytogenes	5	0	0	-

M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące  
m – wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające  
n- liczba próbek badanych w partii  
c- liczba próbek z partii dających wynik między m i M