

## SERWATKA W PROSZKU ZN/01/2001

### SPECYFIKACJA TECHNICZNA SERWATKI

L.p.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenie 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	67
8	Zawartość białka % nie mniej niż	11
9	Zawartość popiołu % nie więcej niż	8,5
10	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia w mg/kg nie więcej niż	arsen – 0,20 ołów – 0,20 cynk – 60,0 kadm – 0,03 rtęć – 0,01
11	Zawartość azotanów w przeliczeniu na NO <sub>3</sub> mg/kg nie więcej niż	70,0
12	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NO <sub>2</sub> mg/kg nie więcej niż	1,5
13	Ogólna liczba liczba drobnoustrojów w 1 g nie więcej niż	50.000
14	Bakterie z grupy coli	nb. w 0,1 g
15	Gronkowce koagulazo dodatnie	nb. w 0,1 g
16	Pałeczki Salmonella	nb. w 25 g
17	Enterokoki	nb. w 0,01 g
18	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczynę w 10 g nie więcej niż	100
19	Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż	100
20	Zanieczyszczenie antybiotykami oraz innymi substancjami hamującymi	niedopuszczalne