

UNT 65% dorolact 200g

I.D.: 97072717

| | | | |
|-----------------|----------|------------|------------|
| Data publicarii | 08.05.24 | Coduri CPV | 15530000-2 |
|-----------------|----------|------------|------------|

Pretul estimativ: 240,00 RON - 240,00 RON

Descriere: Produs obtinut prin prelucrarea industrială a smantanii pasteurizate, provenite din lapte de vaca. Proprietati organoleptice : Culoare : alba-galbuie (mai deschisa la untul fabricat in lunile de iarna si primavara, si mai accentuata in lunile de vara si toamna), uniforma in toata masa, cu luciu caracteristic la suprafata si in sectiune. Aspect : In sectiune cu luciu cu rare picaturi mici de apa limpede, goluri de aer mici accidentale, fara impuritati. Consistent la 10-12 grd.C : este de masa onctuoasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa. Pastrat la temperaturi de -5 grd.C untul este tare putand fi taiat cu cutitul. Miroso : placut, cu aroma bine exprimata Gust : gust placut, cu aroma bine exprimata de smantana fermentata, fara gust strain. Proprietati fizico-chimice : - grasime minim 65%, - apa+ substanta uscata fara grasime 26%, din care substanta uscata fara grasime 1,5%, - aciditate max 3,5 %, - reactie de control pentru pasteurizarea smantanii : pozitiva - rectia Kreis pentru gradul de prospetime : negativa - Gradul de repartizare a apei bun - Temperatura de livrare, °C, max. 4 Proprietati microbiologice Bacterii coliforme : max.10/g Escherichia coli : max.1/g. Salmonella : absent/25 g Stafilococ coagulazo-pozitiv : max. 1/g Drojdii si mucegaiuri : max. 100/g
