

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون پودر پنیر رنگی

ردیف	نام محصول	مقدار در یک تن (کیلوگرم)	درصد
1	پنیر	400	40
2	کنسانتره تغلیظ شده، آب پنیر	599	59/9
3	رنگ پاپریکا	1	/1

روش تولید:

آب پنیر خام ورودی ← آزمایشات اولیه ← پاستور ← $72^{\circ}\text{C}-15\text{s}$ تغلیظ و رساندن ماده خشک ← $\text{BX}=40-45$ نگهداری کنسانتره در مخازن ۳ جداره

پنیر ورودی ← آزمایشات اولیه ← نگهداری در سردخانه بالای صفر $5-6^{\circ}\text{C}$ ← ریختن در میکسر پنیر و اضافه کردن کنسانتره آب پنیر ← مخلوط شدن با پنیر ← اضافه کردن رنگ پاپریکا ← حرارت ← 85°C فرستادن به اسپری درایر ← خشک کردن ← بسته بندی ← انبار قرنطینه ← انبار محصول

ویژگیهای فیزیکی، میکروبی و شیمیایی فرآورده نهایی:

ردیف	آزمایشات	نتایج از مون
1	اندازه گیری درصد رطوبت	2/8
2	اندازه گیری درصد چربی	12/5
3	اندازه گیری درصد پروتئین	13/5
4	اندازه گیری درصد نمک طعام	3/5
5	شمارش کلی میکرو ارگانیسم ها	75000
6	شمارش کلی فرم	10
7	شمارش اشرفیا کلی	منفی
8	شمارش استافیلوکوکوس اورئوس	100
9	شمارش کپک مخمر	100

*تمامی آزمایشات بر اساس آزمایشات انجام شده در آزمایشگاه همکار می باشد.

*میزان رنگ پاپریکا بر اساس سلیقه قابل تغییر است.

روش استفاده از دستگاههای تولید همراه با فرمولاسیون ارسال می شود.