

LACTOSE (MELKSUIKER)

PRODUCT OMSCHRIJVING

Lactose of melksuiker is natuurlijk aanwezig in melk. Lactose wordt geproduceerd uit verse wei, afkomstig van kaas productie. Na indikken, kristallisatie en verhitting wordt het product gedroogd en gemalen tot een homogeen product.

TOEPASSINGEN

Bakkerij producten
 Snackfood en vlees producten
 Chocolade en suikerwaren
 Salade dressing en smaakmakers
 Soepen en sauzen

VERPAKKING

Meerwandige, kraft papier zakken met poly binnenzak van 25 kg. netto

TRANSPORT

Op plastic of houten gecertificeerde pallets. Enkelvoudige zakken van 25 kg. in stevige kartonnen omdoos.

OPSLAG, HANDLING & HOUDBAARHEID

24 maanden in de originele ongeopende verpakking indien opgeslagen onder optimale opslagcondities (koel, droog en reukvrij) – omgevingstemperatuur <25 °C., relatieve vochtigheid < 65 %).

VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	398 kCal – 1689 kJ
Eiwit / g	0,3
Koolhydraten (Lactose) /g	95,0
Suikers / g	95,0
Totaal vet /g	0,0
Natrium / mg	0,0
Vezels /g	0,0
Zout /g	0,0

ORGANOLEPTISCHE DATA

Kleur	crème / licht geel
Geur/smaak	typisch, geen afwijkingen
Sediment	watje B of beter

CHEMISCHE DATA

Vrij vocht / %	< 0.2
Vocht / %	< 5.2
Lactose monohydraat / %	> 99.0
Eiwit / %	< 0.5
Mineralen / %	< 0.4
pH	5.0 - 7.0

MICROBIOLOGISCHE DATA

Kiemgetal / g	< 5,000
Coliformen / g	negatief in 0.1
Gisten & schimmels / g	< 50
Staphylococcus Aureus / g	negative in 0.1
Salmonella / g	negative in 25

ALLERGENEN

Glutenbevattende granen	Nee
Schaaldieren	Nee
Eieren	Nee
Vis	Nee
Pinda	Nee
Soja	Nee
Melk (inclusief lactose)	Ja
Noten	Nee
Selderij	Nee
Mosterd	Nee
Sesamzaad	Nee
Zwaveldioxide en sulfiet	Nee
Lupine	Nee
Weekdieren	Nee

EU WETGEVING

Het product voldoet aan alle door de EU gestelde en van kracht zijnde wettelijke eisen ten aanzien van residuen, contaminanten, GMO, etc.

NIET GESCHIKT VOOR ZUIGELINGEN ONDER 12 MAANDEN

Bovenstaande vrijblijvende informatie geeft een getrouw beeld van het product. De data zijn gebaseerd op gemiddelde analyses. Alvorens het te gebruiken of te verwerken dient de gebruiker zich er van te vergewissen of het product voor het bedoelde gebruik geschikt is.

