

# VOLLE MELKPOEDER

## INSTANT VOLLE MELKPOEDER

### PRODUCT OMSCHRIJVING

Volle melkpoeder wordt geproduceerd uit verse koemelk.

Na pasteurisatie, standaardisatie en indikken wordt het product middels het spray proces verpoederd tot een homogeen product. Toevoegingen: Sojalecithine (voor betere oplosbaarheid) en vitamine A en D3.

### TOEPASSINGEN

Bakkerijproducten  
Snackfood producten  
Chocolade en suikerwaren  
Ijs, desserts  
Soepen, sauzen en smeltkaas

### VERPAKKING

Meerwandige, kraft papier zakken  
met poly binnenzak van 5 kg netto.

### TRANSPORT

In stevige kartonnen omdoos.  
>110 kg op houten europallet.

### OPSLAG, HANDLING & HOUDBAARHEID

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

### VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	510 kCal – 2131 kJ
Eiwit / g	25,0
Koolhydraten (lactose) / g	39,0
waarvan suikers (lactose)	39,0
Totaal vet / g	28,2
Verzadigd vet / g	17,63
Vezels / g	0,0
Zout / g	0,9

### ORGANOLEPTISCHE DATA

Kleur	crème / lichtgeel
Geur/smaak	typisch, geen afwijkingen
Sediment	watje B of beter
Onoplosbaarheid	< 0,5 ml

### CHEMISCHE DATA

Vocht / %	< 4.0
Eiwit / %	> 24.0
Botervet / %	≥ 28.0
Lactose / %	min. 35
Mineralen / %	< 7.5
pH	6.1 – 6.9
Sojalecithine %	0,2

### MICROBIOLOGISCHE DATA

Kiemgetal	< 50,000/g
Coliformen	negatief in 0.1g
Gisten & schimmels	< 100/g
Staphylococcus Aureus	negatief in 0.1g
Salmonella	negatief in 25g

### 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
Zwaveloxide 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.

**BEST WAY INGREDIENTS BV**  
Leeksterweg 71  
8433 KW Haulerwijk – Nederland  
☎ +31 (0) 85 – 047 92 93  
www.bestwayingredients.com



Bank: Rabobank Nederland  
IBAN: NL39 RABO 0327 5453 64  
KvK nr. 70 83 72 52  
BTW nr. NL 8584 79 199 B01  
✉ info@bestwayingredients.com

VERSIE021018.1

