

VOLLE MELKPOEDER

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.

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 | 494 kCal – 2070 kJ |
| Eiwit / g | 25,0 |
| Koolhydraten | 38,0 |
| waarvan suikers (lactose) / g | 38,0 |
| Totaal vet / g | 26,0 |
| Verzadigd vet / g | 17,5 |
| Vezels / g | 0,0 |
| Zout / g | 0,9 |

ORGANOLEPTISCHE DATA

| | |
|------------|---------------------------|
| Kleur | crème / lichtgeel |
| Geur/smaak | typisch, geen afwijkingen |
| Sediment | watje B of beter |

CHEMISCHE DATA

| | |
|---------------|-------------|
| Vocht / % | < 4.0 |
| Eiwit / % | > 24.0 |
| Botervet / % | ≥ 26.0 |
| Lactose / % | 37.0 - 38.0 |
| Mineralen / % | < 6.5 |
| pH | 6.4 – 6.7 |

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

| | |
|--------------------------|--------|
| | Ja/Nee |
| 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

VERSIE010218.1