

WEIPOEDER

PRODUCT OMSCHRIJVING

Weipoeder wordt geproduceerd uit verse wei, afkomstig van kaas productie.

Na pasteurisatie, kristallisatie 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

ORGANOLEPTISCHE DATA

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

VERPAKKING

Meerwandige, kraftpapier zakken
 met poly binnenzak van 25 kg.

CHEMISCHE DATA

Vocht / % < 4,6
 Eiwit / % > 11,0
 Botervet / % < 1,0
 Lactose / % > 69,0
 Mineralen / % < 8,5
 pH 6.0 -6.75

TRANSPORT

Verzending per koerier.
 Verpakt in een stevige kartonnen omdoos.
 Bestellingen boven de 100 kg worden
 gestapeld op houten pallet(s).

OPSLAG, HANDLING & HOUDBAARHEID

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

MICROBIOLOGISCHE DATA

Kiemgetal < 10.000 kve/g
 Enterobacteriaceae < 10 kve/g
 Schimmels < 10.000 kve/g
 Staphylococcus Aureus < 10 kve/g
 Salmonella negative in 25g

VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	355 kCal – 1508 kJ
Eiwit / g	12,0
Koolhydraten / g	74,0
waarvan suikers (lactose) / g	74,0
Totaal vet / g	1,0
Verzadigd vet / g	0,7
Vezels / g	0,0
Zout / g	2,2

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