

KARNEMELK POEDER

PRODUCT OMSCHRIJVING

Karnemelk is het bijproduct dat vrijkomt bij de boter productie. Na pasteurisatie en indikken wordt karnemelk middels het spray proces verpoederd tot een homogeen product.

INGREDIENTEN

Koemelk

TOEPASSINGEN

Bakkerij producten
Zuivel- en frisdranken
Chocolade en suikerwaren
Ijs, desserts

ORGANOLEPTISCHE DATA

Kleur	creme tot lichtgeel
Geur/smaak	typisch, geen afwijkingen
Sediment	disc B of beter

VERPAKKING

25 kg zak
Meerwandig papier met poly-binnenzak

CHEMISCHE DATA

Vocht / %	≤ 4,0
Eiwit / %	≥ 30,5
Vet / %	≥ 5,8
Lactose / %	50,0
Mineralen / %	7,2
pH	6,3 – 6,8

TRANSPORT

Gestapeld op houten pallet(s)

OPSLAG, HANDLING & HOUDBAARHEID

Min. 18 maanden na productiedatum in de originele afgesloten verpakking indien opgeslagen onder optimale opslagcondities: koel <25°C, droog en reukloos

MICROBIOLOGISCHE DATA

Kiemgetal	≤ 30,000/g
Coliformen	negatief in 0,1g
Gisten & schimmels	≤ 100/g
Staphylococcus Aureus	negatief in 0,1g
Salmonella	negatief in 25g

VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	394 kCal – 1650 kJ
Eiwit	32,0
Koolhydraten	50,0
waarvan suikers (lactose)	50,0
Vezels	0,0
Vet	6,7
Verzadigd vet	4,3
Zout	1,0

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.