

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.

INGREDIENTEN

Koemelk

TOEPASSINGEN

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

ORGANOLEPTISCHE DATA

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

VERPAKKING

Sta zak van 1 of 5 kg
 Materiaal: PET/ALU/LDPE

25 kg zak
 Meerwandig, kraftpapier met
 poly binnenzak

CHEMISCHE DATA

Vocht / %	≤ 4,0
Eiwit v.v.d.s. / %	≥ 34,0
Vet / %	≥ 26,0
Lactose / %	≥ 37,0
Mineralen / %	≤ 7,5
pH	6.1 – 6.9

TRANSPORT

Verzending per koerier
 Verpakt in stevige kartonnen omdoos
 Bestellingen boven de 100 KG worden 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	≤ 10.000/g
Enterobacteriaceae / cfu/g	≤ 10
Gisten & schimmels / cfu/g	≤ 100/100
Coag. Pos. Staph. / cfu/g	≤ 10
Salmonella / 25g	negatief

VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	496 kCal – 2074 kJ
Eiwit / g	26,0
Koolhydraten	39,0
waarvan suikers (lactose) / g	39,0
Totaal vet / g	26,2
Verzadigd vet / g	16,69
Vezels / g	0,0
Zout / g	0,9

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.