

MAGERE MELKPOEDER

PRODUCT OMSCHRIJVING

Magere melkpoeder wordt geproduceerd uit verse afgeroomde koemelk.

Na pasteurisatie en indikken wordt het product middels het spray proces verpoederd tot een homogeen product.

INGREDIENTEN

Koemelk

TOEPASSINGEN

Bakkerij producten
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

25 kg zak
Meerwandig, kraftpapier met poly
binnenzak

CHEMISCHE DATA

Vocht / %	< 4.5
Eiwit (vws)/ %	> 34.0
Vet / %	< 1.5
Lactose / %	52.0 – 55.0
Mineralen / %	< 8.0
pH	6.4 – 6.8

TRANSPORT

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

OPSLAG, HANDLING & HOUDBAARHEID

Min. 24 maanden na productiedatum
in de originele afgesloten verpakking
indien opgeslagen onder
optimale opslagcondities:
koel <25 °C, droog en reukloos

MICROBIOLOGISCHE DATA

Kiemgetal	< 50,000/g
Coliformen	negatief in 1g
Gisten & schimmels	< 100/g
Staphylococcus Aureus	< 10/g
Salmonella	negatief in 25g

VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	355 kCal – 1500 kJ
Eiwit / g	33,0
Koolhydraten / g	57,0
waarvan suikers (lactose)	57,0
Totaal vet / g	1,0
Verzadigd vet / g	0,7
Vezels / g	0,0
Zout / g	1,1

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
Zwaveldioxide en sulfi	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.