

## BIOLOGISCHE MAGERE MELKPOEDER

### PRODUCT OMSCHRIJVING

Biologische magere melkpoeder wordt geproduceerd uit verse afgeroomde biologische koemelk. Na pasteurisatie en indikken wordt het product middels het spray proces verpoederd tot een homogeen product.

### INGREDIENTEN

Biologische koemelk

### GEBRUIK

130 gram melkpoeder en 900 ml water geeft ca. 1 liter melk

### 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

25 kg zak  
 Meerwandig, kraftpapier met  
 Poly binnenzak

### CHEMISCHE DATA

Vocht / %	≤ 4.0
Eiwit / %	≥ 34.0
Vet / %	≤ 1.5
Lactose / %	ca. 52.0
Mineralen / %	≤ 8.0
pH	6.5 – 6.8

### 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	< 10,000/g
Enterobacteriaceae	< 10 /g
Gisten & schimmels	< 100/g
Staphylococcus Aureus	< 10 /g
Salmonella	negatief in 125 g

### VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	355 kCal – 1500 kJ
Eiwit / g	36,0
Koolhydraten/g	52,0
waarvan suikers (lactose)	52,0
Totaal vet / g	1,0
Verzadigd vet / g	0,8
Vezels /g	0,0
Zout /g	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 sulfi	Nee
Lupine	Nee
Weekdieren	Nee

### EU WETGEVING

Het product voldoet aan alle geldende en door de EU vastgestelde wettelijke eisen met betrekking tot residuen, contaminanten en genetisch gemodificeerde organismen.

### 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.