

## WEI PROTEÏNE CONCENTRAAT (WPC 80) - INSTANT

### PRODUCT OMSCHRIJVING

Wei proteïne concentraat wordt geproduceerd uit verse wei, afkomstig van kaasproductie. Door middel van filtratie worden de eiwitten uit de wei geconcentreerd. Het eiwitpercentage is minimaal 80% in de droge stof.

### INGREDIENTEN

Wei (koemelk), zonnebloem lecithine

### GEBRUIKSADVIES

Meng (dagelijks) 25g wei proteïne poeder met 250ml water, melk of drank naar keuze.  
Te gebruiken als aanvulling op (niet ter vervanging van) een volwaardig voedingspatroon.

### TOEPASSINGEN

Bakkerij producten  
Zuivel- en frisdranken  
Chocolade en suikerwaren  
Ijs, desserts en sauzen  
Sport- & Dieetvoeding

### VERPAKKING

1 kg stazak: materiaal: PET/ALU/LDPE  
20 kg zak: meerwandig, kraftpapier met poly binnenzak

### 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

### VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Energie                  | 380 kCal – 1607 kJ |
| Eiwit                    | 76,0               |
| Koolhydraten             | 6,9                |
| waarvan suiker (lactose) | 6,9                |
| Totaal vet               | 5,5                |
| Verzadigd vet            | 3,7                |
| Vezels                   | 0,0                |
| Zout                     | 0,3                |

### ORGANOLEPTISCHE DATA

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| Kleur      | wit tot lichtgeel         |
| Geur/smaak | typisch, geen afwijkingen |
| Sediment   | Disc B of beter           |

### CHEMISCHE DATA

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Vocht / %               | ≤ 5,5     |
| Eiwit in droge stof / % | ≥ 80,0    |
| Melkvet / %             | ≤ 8,0     |
| Lactose / %             | ≤ 8,0     |
| Mineralen / %           | ≤ 5,0     |
| pH                      | 6,0 – 7,0 |

### MICROBIOLOGISCHE DATA

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Kiemgetal             | ≤ 50,000 /g     |
| Enterobacteriaceae    | ≤ 10 /g         |
| Gisten & schimmels    | ≤ 50 /g         |
| Staphylococcus Aureus | negatief in 1g  |
| Salmonella            | negatief in 25g |

### ALLERGENEN

|                          | Ja/Nee |
|--------------------------|--------|
| 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 sulfiet | Nee    |
| Lupine                   | Nee    |
| Weekdieren               | Nee    |

### ALLERGENENVERKLARING (CONTAMINATIES)

De naleving inzake allergenenbeheer en Precautionary Allergen Labelling (PAL) wordt geborgd via periodieke checks op kruiscontaminatie bij leveranciers. Mogelijke risico's worden specifiek vermeld op labels, productspecificaties en alysecertificaten.

### EU WETGEVING

De naleving van de Europese wetgeving voor contaminanten, residuen, gmo's en radioactiviteit wordt geborgd door het opvragen van gegevens, analyses en verklaringen bij onze leveranciers. Ter verificatie van de beheersmaatregelen kunnen daarnaast audits worden uitgevoerd.

### DIT PRODUCT IS NIET GESCHIKT VOOR ZUIGELINGEN ONDER 12 MAANDEN

Bovenstaande data zijn vrijblijvend en gebaseerd op gemiddelde analyses. Controleer als gebruiker altijd zelf vooraf of het product geschikt is voor het beoogde gebruik.