

YOGHURTPOEDER

PRODUCT OMSCHRIJVING

Yoghurtpoeder wordt gemaakt van magere melk. Door het toevoegen van culturen bereikt het product een bepaalde pH. Na pasteurisatie en indikken wordt het product middels een sprayproces verpoederd tot een homogeen product.

INGREDIENTEN

Koemelk, culturen

TOEPASSING

Bakkerij producten
Snackfood producten
Chocolade en suikerwaren
Ijs, desserts
Soepen en sauzen

ORGANOLEPTISCHE DATA

Kleur	wit tot 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	> 33.0%
Botervet	< 1.5%
Mineralen	ca. 8.0%
pH	4.0 – 4.3

TRANSPORT

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

OPSLAG, HANDLING & HOUDBAARHEID

Min. 12 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
Coliformen	negatief in 1g
E.Coli	negatief in 1g
Gisten & schimmels	< 50/g
Salmonella	negatief in 750g

VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	350 kCal – 1480 kJ
Eiwit	35,0
Koolhydraten	42,0
waarvan suikers (lactose)	42,0
Totaal vet	1,0
Verzadigd vet	0,64
Vezels	0,0
Zout	0,93

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
Zwavedioxide 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 analysecertificaten.

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.

BEST WAY INGREDIENTS BV

Leeksterweg 71

8433 KW Haulerwijk – The Netherlands

☎ +31 (0) 85 – 047 92 93

www.bestwayingredients.com



Bank: Rabobank Nederland

IBAN: NL39 RABO 0327 5453 64

CoC Reg. no. 70 83 72 52

VAT no. NL 8584 79 199 B01

✉ info@bestwayingredients.com