

Laktosefreie Magermilch

01 / IDENTITÄT UND EIGENSCHAFTEN

Produktcode	SPLMD1K
Verfügbare Formate	SPLMD1K · 1 kg · Beutel
Herkunft	FINNLAND
Verpackungsland	ITALIEN

Das Produkt

Laktosefreies Magermilchpulver, hergestellt durch Sprühtrocknung pasteurisierter Magermilch, wobei der Milchzucker teilweise durch Filtration entfernt und der Rest zu Glukose und Galaktose hydrolysiert wird. Kann wie übliches Magermilchpulver verwendet werden, mit höherem Proteingehalt und Tendenz zur Karamellisierung.

Zutaten

MAGERMILCH, Laktase

Verwendung

Verwendung und Dosierung	Geeignet für den weitverbreiteten Einsatz in der Lebensmittelindustrie (mit natürlicher Süßkraft und hohem Proteingehalt): Süßwaren, Desserts, Speiseeis, Backwaren, pulverförmige Nahrungsergänzungsmittel, Tiernahrung. Zur Herstellung von 1 l flüssiger Milch: 900 g Wasser und 100 g Milchpulver.
Warnhinweise	Produkt für die menschliche Ernährung zur industriellen und professionellen Verwendung. Nicht an Kinder unter 12 Monaten verabreichen.

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	18 Monate ab Produktionsdatum, wenn kühl und trocken gelagert.
Lagerbedingungen	Kühl und trocken lagern. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wiederverschließen und in sauberer, kühler Umgebung aufbewahren. Nur mit absolut sauberen und trockenen Utensilien handhaben. Vor jedem Gebrauch den Erhaltungszustand des Produkts überprüfen.

Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90; Etikett: PAP22.
Umweltangaben	KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien mit den Anforderungen der Europäischen Union übereinstimmen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Originalkonformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Das vorliegende Produkt enthält keine, besteht nicht aus und ist nicht hergestellt aus gentechnisch veränderten Organismen, gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung. Produkt ist unter normalen Anwendungsbedingungen nicht gefährlich.

PFLANZENSCHUTZMITTEL UND KONTAMINANTEN: Konform mit Verordnung (EG) 396/2005 für Höchstgehalte an Rückständen (MRL) von Pflanzenschutzmitteln und der Verordnung (EU) 915/2023 bezüglich Schwermetalle, Mykotoxine und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: Gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann das Produkt als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es zufällige Kontaminationen mit Gluten bis zu einem Maximum von 20 mg/kg enthalten kann.

LAKTOSEFREI: enthält als Zutat keine Laktose, mögliche Spuren <0,1%

Laktosefreie Magermilch

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	1533
Energie (kcal)	361
Fett (g)	0.9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.5
Kohlenhydrate (g)	41
davon Zucker (g)	41
Ballaststoffe (g)	0,0
Eiweiß (g)	47
Salz (g)	0.95

Analyse und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Laktose	$\leq 0,1$	%	3380/3400
Chemisch-physikalisch Eiweiß	$\geq 45,5$	%	1070/1011/1099
Chemisch-physikalisch Asche	$\leq 8,7$	%	4060/4020/4011/4099
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit (80°C)	5,3	%	5270/5230/5299
Chemisch-physikalisch Fett	$\leq 1,5$	%	2070/2010/2099
Chemisch-physikalisch pH (10% Lösung)	6,4-6,8		5310
Chemisch-physikalisch Löslichkeitsindex	$\leq 1,25$	ml	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Index verkohlter Partikel	min. B		
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl 30 °C	<10000	KBE/g	
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl 55 °C	<5000	KBE/g	
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	<10	KBE/g	
Mikrobiologisch Bacillus cereus	<100	KBE/g	
Mikrobiologisch Koagulase-positive Staphylokokken	<10	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen	<50	KBE/g	
Mikrobiologisch Schimmelpilze	<50	KBE/g	
Mikrobiologisch Salmonellen	nicht vorhanden/1kg		
Mikrobiologisch Anzahl der aerob ausgekeimten Sporen inkubiert bei 55°C, Vorerhitzung bei 100°C für 30 Minuten.	<1000	KBE/g	
Mikrobiologisch Aerobe mesophile Sporen inklusive, Vorerhitzung unter 30°C 100°C/30'	<1000	KBE/g	

Laktosefreie Magermilch

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Drei verschiedene Angaben: Vorhandensein im Produkt, Vorhandensein im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination. "Noch zu klären" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Kreuzkontaminationsrisiko
Getreide mit Gluten	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (inklusive Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Enthält MILCH

Kategorien des Anhangs II der VO (EU) 1169/2011. Bei Getreide und Schalenfrüchten müssen Art und ggf. Ausnahmen in den Hinweisen präzisiert werden. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf die anwendbare Schwelle, ausgedrückt als SO₂.

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind, obwohl sie sorgfältig und nach bestem Wissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung in Bezug auf

eine unsachgemäße Verwendung des genannten Produkts.