SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPLMP · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPLMP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 325f4a86d7d1

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MAGERMILCHPULVER

Produktseite
saporepuro.com/products/latte-magro-in-polvere-confezione-da-1kg-origine-eu



Abbildungsfoto · beispielhafte Verpackung

Produktcode	SPLMP
Verfügbare Verpackungsgrößen	SPLMP1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	Belgien und Europäische Union
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Magermilchpulver, hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch durch Verdampfung und anschließendes Sprühtrocknen. Der Einsatz eines Mehrstufentrocknungsturms (MSD) gewährleistet die Granulierung des Pulvers und verbessert damit die Benetzbarkeit und somit die Rekonstitution. Das Pulver ist wenig hygroskopisch, was die Lagerung erleichtert.

Zutaten

100% Magermilchpulver (Kuhmilch)

Anwendung und Dosierung

Zur Herstellung von 1 l Flüssigmilch: 900 g Wasser und 100 g Magermilchpulver

Haltbarkeit

24 Monate ab Herstellungsdatum

Lagerung

Behälter dicht verschlossen an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umwelthinweise

KUNSTSTOFF. Überprüfen Sie die Bestimmungen Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Originalkonformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht gewonnen aus gentechnisch veränderten Organismen, gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 sowie nachfolgenden Änderungen. Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich.
PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Entspricht der Verordnung (EG) 396/2005 bezüglich maximaler Rückstandshöchstgehalte (MRL) für Pestizide sowie der Verordnung (EU) 915/2023 bezüglich Vorhandensein von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.
SICHERHEIT: Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich und entspricht den mikrobiologischen Kriterien der Verordnung (EG) 2073/2005.
TIERARZNEIMITTELRÜCKSTÄNDE: Entspricht der Verordnung (EU) 37/2010 und nachfolgenden Änderungen bezüglich Grenzwerte für pharmakologisch wirksame Stoffe und Rückstände von Tierarzneimitteln.
GLUTENFREI: Gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann das Produkt als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da zufällige Spuren von Gluten bis zu maximal 20 mg/kg enthalten sein können.

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017

Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPLMP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 325f4a86d7d1

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MAGERMILCHPULVER

Nährwertangaben

Parameter / Komponente	Menge pro 100 g
Energie	1524 kJ
Energie	359 kcal
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	55 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	33 g
Salz	1,0 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Listeria monocytogenes in 25g	Nicht nachweisbar/25 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/ 375 g		
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	< 10	KBE/g	
Mikrobiologisch Staphylococcus coagulase+	< 10	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl 30°C	< 10000	KBE/g	
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	≤ 3 / ≤ 3,5 / ≤ 4	%	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Mineralstoffe	< 8,2	%	
Chemisch-physikalisch Eiweiß (Nx6,38%)	> 32,5	%	
Chemisch-physikalisch Titrierbare Säure	< 0,15	%	
Chemisch-physikalisch pH-Wert	6,6 +/- 0,1		
Chemisch-physikalisch Hemmerstoffe	Nicht vorhanden		
Chemisch-physikalisch Laktose	54	%	
Chemisch-physikalisch Fett	< 1,5	%	
Chemisch-physikalisch Sedimentationsindex	< 0,5	ml	
Chemisch-physikalisch Gesamtstickstoff	> 34	%	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPLMP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 325f4a86d7d1

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MAGERMILCHPULVER

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Vorhandensein im Produkt, im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination sind getrennte Informationen. "Zu prüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich 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

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind zwar sorgfältig und nach bestem Wissen erstellt, dienen jedoch ausschließlich der Information und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung hinsichtlich unsachgemäßer Verwendung des betreffenden Produkts.