SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPLIP · 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

SPLIP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 53713a2ab61a

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

VOLLMILCHPULVER

Produktseite
saporepuro.com/products/latte-intero-in-polvere-latte-origine-u-e-2



Abbildendes Bild · symbolisches Format

Produktcode	SPLIP
Verfügbare Formate	SPLIP1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	Europa
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Vollmilchpulver ist ein sprühgetrocknetes Produkt, das durch Dehydration von hochwertiger, frischer Vollmilch gewonnen wird.

Zutaten

100% VOLLMILCHpulver

Verwendung und Dosierung

Um 1 Liter Flüssigmilch zu erhalten: 900 g Wasser und 100 g Vollmilchpulver

Warnhinweise

Produkt für die professionelle industrielle Verwendung. Nicht an Kinder unter 12 Monaten abgeben.

Haltbarkeit

12 Monate ab Herstellungsdatum.

Lagerung

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

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Überprüfen Sie die Vorschriften 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 aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 und nachfolgenden Änderungen. Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich.
PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Entspricht der Verordnung EG 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen (MRL) von Pestiziden und der Verordnung EU 915/2023 bezüglich des Vorkommens von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.
SICHERHEIT: Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich und entspricht den mikrobiologischen Kriterien der Verordnung EG 2073/2005.
ARZNEIMITTELRÜCKSTÄNDE: Entspricht der Verordnung EU 37/2010 und nachfolgenden Änderungen bezüglich der Grenzwerte für pharmakologisch wirksame Stoffe und Rückstände von Tierarzneimitteln.
GLUTENFREI: Gemäß Verordnung EG 828/2014 kann als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Glutenkontaminationen bis maximal 20 mg/kg enthalten kann.

SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPLIP · 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

SPLIP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 53713a2ab61a

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

VOLLMILCHPULVER

Nährwertinformationen

Parameter / Komponente	Menge pro 100 g
Energie	2074 kJ
Energie	496 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	41 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	24 g
Salz	0,6 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar/25 g		
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl bei 30°C	< 10000	KBE/g	
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	< 10	KBE/g	
Mikrobiologisch Koagulasepositive Staphylokokken	Nicht nachweisbar/1 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/25 g		
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	< 50	KBE/g	
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht nachweisbar/1 g		

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Eiweiß	> 34	%	
Chemisch-physikalisch Fett	> 26	%	
Chemisch-physikalisch Laktose	39-43	%	
Chemisch-physikalisch Asche	< 7,5	%	
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	< 4	%	
Chemisch-physikalisch Titrierbare Säure	< 0,15	%	
Chemisch-physikalisch pH (10% Lösung)	6,4-6,8		
Chemisch-physikalisch Löslichkeitsindex	< 1	ml	
Chemisch-physikalisch Verkohlte Partikel (A=1, D=4)	< 2		
Chemisch-physikalisch Antibiotika	Negativ		
Schwermetalle Quecksilber (Hg)	< 10	µg/kg	
Schwermetalle Blei (Pb)	< 0,02	mg/kg	
Chemisch-physikalisch Melamin	< 2,5	mg/kg	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPLIP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 53713a2ab61a
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

VOLLMILCHPULVER

Allergene und abgeleitete Produkte

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

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Kreuzkontaminationsrisiko
Getreide, das Gluten enthält	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 gemachten Angaben sind, obwohl sie genau und nach bestem Wissen und Gewissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung im Zusammenhang mit der unsachgemäßen Verwendung des betreffenden Produkts.