

LAKTOSEARME VOLLMILCH

01 / IDENTITÄT UND MERKMALE

Produktcode	SPLID1K
Verfügbare Packungsgrößen	SPLID1K · 1 kg · Beutel
Herkunft	Finnland
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Laktosearmes Vollmilchpulver, gewonnen durch Sprühtrocknung von pasteurisierter Kuhmilch, mit teilweiser Entfernung von Laktose durch Filtration und enzymatischer Hydrolyse des restlichen Laktoseanteils in Glukose und Galaktose.

Zutaten

Vollmilchpulver, Laktase

Verwendung

Verwendung und Dosierung	Breite Anwendung in der Lebensmittelindustrie, einschließlich Süßwaren, Speiseeis, Milchprodukte, Fertiggerichte, Desserts, Schokolade, Milchgetränke, glutenfreie Backwaren, Ernährungsersatzprodukte. Um 1 Liter Flüssigmilch zu erhalten: 900 g Wasser und 100 g Vollmilchpulver.
Warnhinweise	Produkt für die menschliche Ernährung zur industriellen und professionellen Verwendung. Nicht verabreichen an Kinder unter 12 Monaten.

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	18 Monate ab Herstellungsdatum.
Lagerbedingungen	Kühl und trocken lagern. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und in einer sauberen, kühlen Umgebung aufbewahren. Ausschließlich sauberer und trockener Geräte verwenden. Vor jedem Gebrauch den Lagerzustand prüfen.

Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90; Etikett: PAP22
Umweltangaben	KUNSTSTOFF. Beachten 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 Original-Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, ist nicht daraus zusammengesetzt oder daraus gewonnenen gentechnisch veränderten Organismen, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung. Das Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: entspricht der Verordnung (EG) 396/2005 bezüglich Höchstgehalten an Rückständen (MRL) von Pflanzenschutzmitteln und der Verordnung (EU) 915/2023 hinsichtlich des Vorkommens von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Spuren von Gluten bis maximal 20 mg/kg enthalten kann.

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

LAKTOSEARME VOLLMILCH

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	2068
Energie (kcal)	500
Fett (g)	26
davon gesättigt (g)	15
Kohlenhydrate (g)	32
davon Zucker (g)	0,0
Ballaststoffe (g)	0,0
Eiweiß (g)	32
Salz (g)	0,7

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Eiweiß (Kjeldahl)	>30,0	%	1099
Chemisch-physikalisch Fett	>26,0	%	2099
Chemisch-physikalisch Laktose	<0,1	%	3409
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit (80°C 5h)	<3,5	%	
Chemisch-physikalisch pH-Wert (Lösung 10%)	6.4-6.8		
Chemisch-physikalisch Unlöslichkeitsindex	<2	ml	
Chemisch-physikalisch Asche	<6,5	%	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl bei 30°C	<10000	KBE/g	
Mikrobiologisch Schimmel und Hefen	<100	KBE/g	
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	<10	KBE/g	
Mikrobiologisch Bacillus cereus	<100	KBE/g	
Mikrobiologisch Salmonellen	Nicht nachweisbar/1kg		
Mikrobiologisch Koagulase-positive Staphylokokken	<10	KBE/g	
Chemisch-physikalisch Index verkohlter Partikeln	min. B		

LAKTOSEARME VOLLMILCH

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Drei separate Informationen: Vorkommen im Produkt, Vorkommen in der Produktionsstätte und Risiko einer Kreuzkontamination. „Zu prüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	In der Produktionsstätte	Kreuzkontaminationsrisiko
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

Enthält MILCH

Kategorien von Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011. Für Getreide und Schalenfrüchte müssen Art und etwaige Ausnahmen in den Anmerkungen angegeben werden. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf den geltenden Grenzwert, ausgedrückt als SO₂.

Weitere Informationen

Die Angaben in diesem Datenblatt sind nach bestem Wissen und Gewissen sorgfältig erstellt und dienen ausschließlich Informationszwecken. Sie entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung hinsichtlich einer unsachgemäßen Verwendung des bezeichneten Produkts.