

VOLLE LACTOSEVRIJE MELK

01 / IDENTITEIT EN KENMERKEN

Productcode	SPLID1K
Beschikbare formaten	SPLID1K · 1 kg · Zak
Herkomst	Finland
Land van verpakking	Italië

Het product

Lactosevrij volle melkpoeder verkregen door sproeidrogen van gepasteuriseerde koemelk, met gedeeltelijke verwijdering van lactose door filtratie en enzymatische hydrolyse van resterende lactose in glucose en galactose.

Ingrediënten

Volle MELK in poeder, lactase

Gebruik

Toepassing en dosering	Veel gebruikt in de voedingsmiddelensector, inclusief suikerwerk, ijs, zuivelproducten, kant-en-klare maaltijden, desserts, chocolade, melkdranken, glutenvrije bakkerijproducten, nutritionele vervangproducten. Om 1 liter vloeibare melk te verkrijgen: 900 g water en 100 g volle melkpoeder
Waarschuwingen	Product voor menselijke voeding, bedoeld voor industrieel en professioneel gebruik. Niet toedienen aan kinderen jonger dan 12 maanden.

Bewaring en verpakking

Houdbaarheid	18 maanden vanaf productiedatum.
Bewaarcondities	Bewaren op een koele, droge plaats. Sluit de verpakking na elk gebruik goed af en bewaar in een schone, koele omgeving. Gebruik perfect schone en droge instrumenten. Controleer de staat van het product vóór elk gebruik.
Verpakkingsmaterialen	zak: LDPE90; etiket: PAP22

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de regels van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de voor de verpakking gebruikte materialen voldoen aan de voorschriften van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat niet, bestaat niet uit en is niet vervaardigd van genetisch gemodificeerde organismen, conform Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: voldoet aan Verordening EG 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxines en procescontaminanten.

GLUTENVRIJ: volgens Verordening EG 828/2014 mag dit product als 'Glutenvrij' worden gelabeld, omdat het product accidentele contaminaties van gluten tot maximaal 20 mg/kg kan bevatten.

LACTOSEVRIJ: als ingrediënt bevat het geen lactose, mogelijke sporen <0,1%

VOLLE LACTOSEVRIJE MELK

02 / WAARDEN EN SPECIFICATIES

Voedingsinformatie per 100 g

Parameter	Waarde
Energie (kJ)	2068
Energie (kcal)	500
Vetten (g)	26
waarvan verzadigd (g)	15
Koolhydraten (g)	32
waarvan suikers (g)	0,0
Vezels (g)	0,0
Eiwitten (g)	32
Zout (g)	0,7

Analyseresultaten en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Eiwitten (Kjeldahl)	>30,0	%	1099
Chemisch-fysisch Vetten	>26,0	%	2099
Chemisch-fysisch Lactose	<0,1	%	3409
Chemisch-fysisch Vochtigheid (80°C 5h)	<3,5	%	
Chemisch-fysisch pH (oplossing 10%)	6.4-6.8		
Chemisch-fysisch Onoplosbaarheidsindex	<2	ml	
Chemisch-fysisch As	<6,5	%	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Microbiologisch Totale telling bij 30°C	<10000	kve/g	
Microbiologisch Schimmels en gisten	<100	kve/g	
Microbiologisch Enterobacteriaceae	<10	kve/g	
Microbiologisch Bacillus cereus	<100	kve/g	
Microbiologisch Salmonella	Afwezig/1kg		
Microbiologisch Coag. (+) staphylococcen	<10	kve/g	
Chemisch-fysisch Index van verkoolde deeltjes	min. B		

VOLLE LACTOSEVRIJE MELK

03 / ALLERGENEN

Allergenen en afgeleide producten

Drie afzonderlijke gegevens: aanwezigheid in het product, aanwezigheid in de fabriek en risico op kruisbesmetting. 'Te verifiëren' betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Ja	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Bevat MELK

Bijlage II-categorieën van Verordening (EU) 1169/2011. Voor granen en noten moeten soorten en eventuele uitzonderingen worden gespecificeerd in de opmerkingen. Voor sulfieten wordt de beoordeling gerelateerd aan de toepasselijke drempel uitgedrukt als SO₂.

Aanvullende informatie

De gegevens in dit blad zijn zorgvuldig opgesteld naar beste huidige kennis en dienen uitsluitend ter informatie.
Gioia Group s.r.l. draagt geen enkele verantwoordelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het betreffende product.