

MAGELEKT MELK ZONDER LACTOSE

01 / IDENTITEIT EN KENMERKEN

Productcode	SPLMD1K
Beschikbare formaten	SPLMD1K · 1 kg · Zak
Herkomst	FINLAND
Land van verpakking	ITALIË

Het product

Melkpoeder zonder lactose, geproduceerd door sproeidrogen van gepasteuriseerde magere melk, waarvan de lactose deels wordt verwijderd door filtratie en het restant wordt gehydrolyseerd tot glucose en galactose. Kan worden gebruikt als gewone magere melkpoeder, heeft een hoger eiwitgehalte en de neiging tot karamelliseren.

Ingrediënten

MAGERE MELK, lactase

Gebruik

Gebruik en dosering	Geschikt voor breed gebruik in de voedingsmiddelenindustrie (met natuurlijk zoetend effect en hoog eiwitgehalte): zoetwaren, desserts, ijs, bakkerijproducten, voedingssupplementen in poedervorm, diervoeding. Voor 1 liter vloeibare melk: 900 g water en 100 g melkpoeder.
Waarschuwingen	Product voor menselijke voeding, bestemd voor industrieel en professioneel gebruik. Niet toedienen aan kinderen jonger dan 12 maanden.

Bewaring en verpakking

Houdbaarheid	18 maanden na productiedatum indien bewaard op een koele, droge plek.
Bewaarcondities	Bewaren op een koele, droge plek. Sluit de verpakking na elk gebruik en bewaar in een schone, koele ruimte. Alleen hanteren met perfect schone en droge gereedschappen. Controleer de staat van het product voor elk gebruik.

Verpakkingsmaterialen	Zak: LDPE90; etiket: PAP22.
Milieu-informatie	PLASTIC. Controleer de regelgeving van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de gebruikte verpakkingsmaterialen in overeenstemming zijn met de EU-wetgeving en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

Verklaringen

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

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

GLUTENVRIJ: in overeenstemming met EG Verordening 828/2014 mag als “Glutenvrij” worden geëtiketteerd, omdat het product accidentele besmettingen met gluten tot maximaal 20 mg/kg kan bevatten.

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

MAGELEKT MELK ZONDER LACTOSE

02 / WAARDEN EN SPECIFICATIES

Voedingswaarde-informatie per 100 g

Parameter	Waarde
Energie (kJ)	1533
Energie (kcal)	361
Vetten (g)	0.9
waarvan verzadigd (g)	0.5
Koolhydraten (g)	41
waarvan suikers (g)	41
Vezels (g)	0,0
Eiwitten (g)	47
Zout (g)	0.95

Analyses en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Lactose	$\leq 0,1$	%	3380/3400
Chemisch-fysisch Eiwitten	$\geq 45,5$	%	1070/1011/1099
Chemisch-fysisch As	$\leq 8,7$	%	4060/4020/4011/4099
Chemisch-fysisch Vocht (80°C)	5,3	%	5270/5230/5299
Chemisch-fysisch Vetten	$\leq 1,5$	%	2070/2010/2099
Chemisch-fysisch pH (10% oplossing)	6,4-6,8		5310
Chemisch-fysisch Oplosbaarheidsindex	$\leq 1,25$	ml	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Index van verkoolde deeltjes	min. B		
Microbiologisch Totale bacterietelling 30 °C	<10000	cfu/g	
Microbiologisch Totale bacterietelling 55 °C	<5000	cfu/g	
Microbiologisch Enterobacteriaceae	<10	cfu/g	
Microbiologisch Bacillus cereus	<100	cfu/g	
Microbiologisch Stafylokokken coagulase- positief	<10	cfu/g	
Microbiologisch Gisten	<50	cfu/g	
Microbiologisch Schimmels	<50	cfu/g	
Microbiologisch Salmonella	afwezig/1kg		
Microbiologisch Aerobe sporen telling geïncubeerd op 55°C, voorverwarmen op 100°C gedurende 30 minuten.	<1000	cfu/g	
Microbiologisch Aerobe mesofiele sporen inbegrepen, voorverwarming lager dan 30°C 100°C/30'	<1000	cfu/g	

MAGELEKT MELK ZONDER LACTOSE

03 / ALLERGENEN

Allergenen en afgeleide producten

Drie afzonderlijke informatietypes: aanwezigheid in het product, aanwezigheid in de fabriek en risico op kruisbesmetting. “Te verifiëren” betekent geen afwezigheid.

Categorie	In het product	In het bedrijf	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
Zwaveldioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Bevat MELK

Categorieën van bijlage II van Reg. EU 1169/2011. Voor granen en noten, exacte soort en eventuele uitsluitingen moeten in opmerkingen worden gespecificeerd. Voor sulfieten wordt de evaluatie gebaseerd op de toepasselijke drempel uitgedrukt als SO₂.

Verdere informatie

De in dit blad vermelde gegevens zijn, hoewel zorgvuldig opgesteld, uitsluitend bedoeld als informatie en ontslaan Gioia Group s.r.l. van enige aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het beschreven product.