

LACTOSE (MELKSUIKER)

PRODUCT OMSCHRIJVING

Lactose of melksuiker is natuurlijk aanwezig in melk. Lactose wordt geproduceerd uit verse wei, afkomstig van kaas productie. Na indikken, kristallisatie en verhitting wordt het product gedroogd en gemalen tot een homogeen product.

INGREDIENTEN

Koemelk

TOEPASSINGEN

Bakkerij producten
 Snackfood en vlees producten
 Chocolade en suikerwaren
 Saladedressing en smaakmakers
 Soepen en sauzen
 Bier

ORGANOLEPTISCHE DATA

Kleur crème / licht geel
 Geur/smaak typisch, geen afwijkingen
 Sediment disc B of beter

VERPAKKING

1, 5 of 25 kg

Sta zak van 1 of 5 kg
 Materiaal: PET/ALU/LDPE

25 kg zak
 Meerwandig, kraftpapier met
 poly binnenzak

CHEMISCHE DATA

Vrij vocht / % <0.2
 Vocht / % <5.2
 Lactose monohydraat / % >99.0
 Eiwit / % <0.5
 Mineralen / % <0.4
 pH 5.0 – 7.0

TRANSPORT

Verzending per koerier
 Verpakt in stevige kartonnen omdoos
 Bestellingen boven de 100 KG
 worden gestapeld op houten pallet(s)

OPSLAG, HANDLING & HOUDBAARHEID

Min. 24 maanden na productiedatum
 in de originele afgesloten verpakking
 indien opgeslagen onder
 optimale opslagcondities:
 koel <25°C, droog en reukloos

MICROBIOLOGISCHE DATA

Kiemgetal < 5,000/g
 Coliformen negatief in 0.1g
 Gisten & schimmels < 50/g
 Staphylococcus Aureus negative in 0.1g
 Salmonella negative in 25g

VOEDINGSWAARDE (100 GRAM)

Energie	398 kCal – 1689 kJ
Eiwit / g	0,3
Koolhydraten /g	95,0
waarvan suikers (lactose) /g	95,0
Totaal vet /g	0,0
Natrium / mg	0,0
Vezels /g	0,0
Zout /g	0,03

ALLERGENEN

Glutenbevattende granen	Nee
Schaaldieren	Nee
Eieren	Nee
Vis	Nee
Pinda	Nee
Soja	Nee
Melk (inclusief lactose)	Ja
Noten	Nee
Selderij	Nee
Mosterd	Nee
Sesamzaad	Nee
Zwavel dioxide en sulfiet	Nee
Lupine	Nee
Weekdieren	Nee

EU WETGEVING

Het product voldoet aan alle door de EU gestelde en van kracht zijnde wettelijke eisen ten aanzien van residuen, contaminanten, GMO, etc.

NIET GESCHIKT VOOR ZUIGELINGEN ONDER 12 MAANDEN

Bovenstaande vrijblijvende informatie geeft een getrouw beeld van het product. De data zijn gebaseerd op gemiddelde analyses. Alvorens het te gebruiken of te verwerken dient de gebruiker zich er van te vergewissen of het product voor het bedoelde gebruik geschikt is.

