

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
Saladedressingen 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
Zwavedioxide 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.

BEST WAY INGREDIENTS BV
Leeksterweg 71
8433 KW Haulerwijk – Nederland
☎ +31 (0) 85 – 047 92 93
www.bestwayingredients.com



Bank: Rabobank Nederland
IBAN: NL39 RABO 0327 5453 64
KvK nr. 70 83 72 52
BTW nr. NL 8584 79 199 B01
✉ info@bestwayingredients.com

VERSIE300420.1