

Spezifikationsnummer / Specification number

10142

Magermilchpulver / Skimmed Milk Powder

Magermilchpulver ist aus Kuhmilch produziert. Nach der Trennung von Milch in Sahne und Magermilch wird die Magermilch pasteurisiert, standardisiert, zu Konzentrat eingedampft und durch Sprühtrocknung in Pulverform gebracht. Das Produkt entspricht allen geltenden EU-Rechtsvorschriften für Lebensmittel, insbesondere die Verordnung (EG) 852/2004 und die Verordnung (EG) 853/2004 über Lebensmittelhygiene überein.

/

Skimmed milk powder is produced from cow's milk. After separation of milk into cream and skimmed milk, the skimmed milk is pasteurized, standardised, evaporated into a concentrate and then spray dried into powder form. The product complies with all valid EU legislation for food, especially regulation (EC) 852/2004 and regulation (EC) 853/2004 on the hygiene of foodstuff.

Chemische und physikalische Voraussetzungen / chemical and physical requirements:

Kriterien / Criteria	Sollwert / Targetvalue	Toleranzwert / Tolerancevalue
Feuchtigkeit / Moisture	3,7 %	Max. 4,0 %
Fettgehalt / Fat content	< 1%	Max. 1,25 %
Titrierbarer Säuregehalt (Adpi) / Titratable acidity (Adpi)	0,15 %	Max. 1,15 %
Asche / Ash	8 %	Max. 8,5 %
Eiweiß (in fettfreier Trockenmasse) / Protein (in fat free dry matter)	34 %	Min. 34 %
Verbrannte Partikel / Scorched particles	Disc A	Disc A / B
Löslichkeitsindex / Solubility index	< 1 ml	< 1 ml

Mikrobiologische Voraussetzungen / Microbiological requirements:

Kriterien / Criteria	Sollwert / Targetvalue	Toleranzwert / Tolerancevalue
Gesamtkeimzahl / Total plate count	< 5.000 cfu / g	Max. 10.000 cfu / g
Entobacteriaceae	< 10 cfu / g	< 10 cfu / g
E.Coli	Absent / 1 g	Absent / 1 g
Hefen und Schimmel / Yeast and mould	< 10 cfu / g	Max. 100 cfu / g
Salmonellen / Salmonella	Absent / 25 g	Absent / 25 g
Listeria monocytogenes	Absent / 25 g	Absent / 25 g
Antibiotika / Antibiotics / Delvotest	Negativ / Negative	Negativ / Negative

Allergene gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011, Anhang II /

Allergens according to VO (EG) Nr. 1169/2011, appendix II:

	enthält keine / keine Kreuzkontamination möglich // does not contain / no cross contamination possible	enthalten/ Kreuzkontamination möglich // does contain / cross contamination possible
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse / Cereals and cereal products containing gluten	☒	
Krebstiere und -erzeugnisse / Crustaceans and crustacean products	☒	
Eier und -erzeugnisse / Eggs and -products	☒	
Fisch und -erzeugnisse / Fish and -products	☒	
Erdnüsse und -erzeugnisse / Peanuts and -products	☒	
Soja und -erzeugnisse / Soy and -products	☒	
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose / Milk and products incl. lactose		☒

Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse / Nuts (e.g. nuts) and nut products	☒	
Sellerie und -erzeugnisse / Celery and -products	☒	
Senf und -erzeugnisse / Mustard and -products	☒	
Sesamsamen und -erzeugnisse / Sesame seeds and -products	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben / Sulfur dioxide and sulfites in concentration more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO ₂	☒	
Lupine und Lupinenerzeugnisse / Lupine and lupine products	☒	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Molluscs and mollusc products	☒	

Geeignet für folgende Ernährungsformen / Product is suitable for the following nutrition forms:

Parameter	geeignet / suitable	nicht geeignet / not suitable
Vegetarier / Vegetarian	Ja / Yes	
Veganer / Vegan		Nein / No
Zöliakie (ohne Gluten) / Celiac disease (without gluten)	Ja / Yes	
Koscher / Kosher	*	*
Halal	*	*

*laut Produktbeschreibung auf MilkScout // according to product description on Milkscout

Lagerung / Storage :

Es wird empfohlen, das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort < 25°C zu lagern und vor Sonnenlicht zu schützen.

/

Recommended to store in a cool and dry place < 25°C and protected from sunlight.

Haltbarkeit / Shelf life:

Mindestens 18 Monate nach dem Herstellungsdatum haltbar.

/

Shelf life minimum 18 months after production date.