

Spezifikationsnummer / Specification number

10143

Süßmolkenpulver / Sweet Whey Powder

Sprühgetrocknetes kristallisiertes Süßmolkenpulver wird aus süßer, frischer und sauberer Molke hergestellt, die bei der Käseherstellung anfällt. Nach Abtrennung der Käsefeinteile und des Butterfetts wird das Molkenpulver eingedampft und sprühgetrocknet. Das Endprodukt ist ein cremeweißes, feines, frei fließendes, nicht hygroskopisches Pulver, frei von Klumpen (außer solchen, die sich unter leichtem Druck leicht auflösen), Farbpartikeln und Fremdstoffen.

/

Spray dried crystallised sweet whey powder is manufactured from sweet, fresh and clean whey released during cheese production. After separation of the cheese fines and butterfat, the whey powder is evaporated and spray dried. The final product is a creamy white, fine free-flowing non-hygroscopic powder, free from lumps (except those that break up readily under slight pressure) coloured particles and foreign matter.

Chemische Voraussetzungen / chemical requirements:

Kriterien / Criteria	Sollwert / Targetvalue
Milchfett / Milkfat	Max. 1,5 %
Feuchtigkeit / Moisture	Max. 4,0 %
Eiweiß / Protein (N x 6,38)	Min. 11 %
Laktose / Lactose	Min. 68 %
Mineralien / Minerals	Max. 8,5 %
Tritrierbarer Säuregehalt / Titratable acidity	Max. 0,15 %
Löslichkeit / Solubility	Max. 1,25 ml
Verbrannte Partikel / Scorched particles	Max. Disc B

Das Produkt hat einen reinen, für die Sorte charakteristischen Geschmack und ist frei von unerwünschten Aromen und Geschmacksstoffen. Der Käse wird je nach Geschmack und Alter durch die folgenden Richtlinien charakterisiert: Mild: 4-16 Wochen. Die Bestimmung der Güteklasse hängt letztlich vom Geschmacksprofil ab.

/

The product will have a clean flavour characteristic of the variety type and will be absent of undesirable aromas and flavours. The cheese will be characterised by the following guidelines dependent on flavour and age: Mild: 4-16 weeks. The determination of grade ultimately depends on flavour profile.

Mikrobiologische Voraussetzungen / Microbiological requirements:

Kriterien / Criteria	Sollwert / Targetvalue
Bakterielle Einschätzung / Bacterial estimate	Max. 30.000 / g
Coliforme / Coliforms	Absent in 0,1 g
Keime und Hefen / Germs and yeast	Max. 100 / g
Staphylococcus	Absent in 0,1 g
Salmonellen / Salmonella	Absent in 25 g
Antibiotika / Antibiotics	Negativ / Negative