ALPI Milchverarbeitungs-
und Handels GmbH & Co. KG.
A-4910 Ried, Molkereistraße 1
Telefon: 0 77 52/85 914-0, Fax: -21
Telefax Vertrieb: 0 77 52/89 7 50
e-mail: office@alpi.at

PRODUKTSPEZIFIKATION

MAGERMILCHPULVER – SPRÜH medium heat

SKIMMED MILK POWDER spray dried medium heat

1. BESCHREIBUNG
/ DESCRIPTION

Sprüh-Magermilchpulver, medium-heat, wird aus pasteurisierter Magermilch durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren hergestellt.
/ Skimmed milkpowder spray-dried, medium heat is produced from skimmed milk by vacuum-evaporating and spray-drying

Rekonstituierung: 1 Teil Magermilchpulver / ca. 10 Teile H_2O
/ Reconstitution: 1 part Milk Powder / approx. 10 Parts H_2O
Deklarationsempfehlung: Magermilchpulver
/ Declaration recommendation: Skimmed Milk Powder

2. SENSORISCHE ANFORDERUNGEN
/ SENSORY REQUIREMENTS

		WERT / VALUE	METHODE / METHOD
2.1.	Aussehen / Appearance	weiß bis leicht creme, frei fließend white, to slightly cream-colored free flowing	FIL/IDF 99C:1997
2.2.	Geruch Geschmack / Smell and taste	typisch nach Milch frisch, milchig, leicht süß typical milky, fresh, slightly sweet	

3. CHEMISCHE ANFORDERUNGEN
/ CHEMICAL REQUIREMENTS

3.1	Fett / Fat	max. 1,5 %	Gerber Teichert
3.2	Protein (N x 6,38)	33 - 38 %	N n.Kjeldahl
3.3	Protein i. fettfreier Trockenm.	> 34%	N n.Kjeldahl
3.3	Wasser / Moisture	max. 4,0 %	ISO 5537
3.4	pH 1:10	6,2 – 6,9	

4. PHYSIKALISCHE ANFORDERUNGEN
/ PHYSICAL REQUIREMENTS

4.1	Reinheit / Scorched Particles	min. B	ADPI 916:2002

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung: Telefon: 0043(0)7752 85914-0

Alpi Milchverarbeitungs und Handels GmbH & Co. KG.
Molkereistraße 1
A-4910 Ried

Fax: 0043(0)7752 85914-21
Verkauf: office@alpi.at
QS: stefan.reiter@alpi.at

5. MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN
/ MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

5.1.	Gesamtkeimzahl / TVC	max. 10.000 / g	ISO 4833
5.2	Enterobakterien / Enterobacteria	neg. / 0,1 g	ISO 21528-1
5.3	E. Coli	neg. / g	§64 LFGB
5.4	Hefen bzw. Schimmelp. / Yeast and Molds	< 50 / g	ISO 21527-1
5.5	Salmonellen / Salmonella	neg. / 25 g	ISO 6579
5.6	koagulase pos. Staphylokokken / koagulase positive Staphylococci	neg. / 0,1 g	ISO 6888-3
5.7	Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	neg. / 25 g	ISO 11290-1

6. LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN
/ FOOD LAW REQUIREMENTS

Das Produkt entspricht den österreichischen und EU-lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung.
/ According to Austrian and EC regulations in the currently valid versions.

7. GMO-STATUS

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 zur Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, besteht für das Produkt Magermilchpulver keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht.
/ According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically, modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms, there is no GMO - labelling obligation for the product Skimmed Milk Powder.

8. HALTBARKEIT
/ SHELF LIFE

Bei trockener Lagerung und nicht über Raumtemperatur in original verschlossener Verpackung: mind. 12 Monate.
/ At dry storage, not over room temperature, in originally closed package: 12 months

9. VERPACKUNG
/ PACKAGING

Mehrfach-Papiersack mit PE-Innensack, 25 kg
Andere Verpackung (Big Bag) nach Vereinbarung möglich.
Entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 10/2011 und VO (EU) 1895/2005.
/ Mulitifold paper bags with poly-innerlayer, 25 kg net weight.
Other packaging available by agreement (big bag).
According to the current food law requirements Regulation (EC) No 1935/2004, (EC) 10/2011 and (EC) 1895/2005

10. NÄHRWERTANGABEN (Big 7) pro 100 g (Durchschnittswerte):
/ NUTRITIONAL DATA (Big 7): average values per 100g dry material

Energie: / Energy	1491 kJ, 355 kcal
Eiweiß: / Protein	34,5 g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates	52 g
davon Zucker: / of which sugars	52 g
Fett: / Fat	1 g
davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated	0,6 g
Ballaststoffe: / Dietary Fibre	0 g
Salz (NaCl): / Salt	1,5 g
Natrium: / Sodium	0,6 g
natürliche Transfettsäuren: / natural trans fatty acids	0,03 g
Cholesterin: / Cholesterol	3 mg
BE:	4,3

Werte können durch Jahreszeit, Viehrasse und Fütterung differieren. / Values can vary due to season, cow's race and feeding.

11. ENTHALTENE ALLERGENE (gemäß VO (EG) 1169/2011):
/ Contained Allergens (according Regulation (EC) 1169/2011):

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
/ Milk and products thereof (including Lactose)