

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
04-02-2026

BIO MELKPOEDER MAGER

PRODUCT
CODE: 93



T230125M000000A230125

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio melkpoeder mager		
Product code	93		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1893	150g	8718309834241	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.
1894	600g	8718309834258	Pot =  Deksel = 
1895	8kg	8718309834265	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Ingrediënt	biologische magere melkpoeder (100% koeien melk)
Productiemethode	Magere melk, concentratie, verhitting*, sproeidrogen, verpakken. *Volgens de regelgeving is de warmtebehandeling van melk minimaal 73°C/15 sec (of temperatuur/tijd equivalent)

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	n.v.t.	HS code (douane)	0402.10.19.00
Land van herkomst	Frankrijk		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		poeder	
Kleur		wit tot creme	
Geur/smaak		Typische, zoetige melkachtige geur zonder bijmaak	
Bulkdichtheid	g/dm ³	425 - 575	
Vocht	%	< 5	
Asgehalte	%	< 8,5	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
04-02-2026

BIO MELKPOEDER MAGER

PRODUCT
CODE: 93



Eiwit, vetvrije droge stof	%	> 34	(N x 6,38)
Melkvet	%	< 1	
Proteïne	%	33 - 37	
Lactose monohydraat	%	49 - 54	
pH		6,3 - 6,9	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 10.000	
Gisten en schimmels	Kve/g	< 100	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	
Enterobacteriën	Kve/g	< 10	
Listeria	Kve/25g	afwezig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1483	
Energie	kcal/100g	349	
Eiwitten	g/100g	35,4	
Koolhydraten:	g/100g	50,5	
Waarvan suikers	g/100g	50,5	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,6	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,4	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
04-02-2026

BIO MELKPOEDER MAGER

PRODUCT
CODE: 93



2.4.1.2 Voedingswaarde op etiket

Voedingswaarde per 100gram

Energie..... 1483kJ/349kcal
Vetten, waarvan.....0,6g
- verzadigde vetzuren.....0,4g
Koolhydraten, waarvan.....51g
- suikers.....51g
Eiwitten.....35g
Zout.....1g

2.4.2 Mineralen

Natriumchloride (NaCl)	g/100g	1,25
------------------------	--------	------

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗

	Bevat	Kruisbesmetting (risico)
Eieren en producten op basis van eieren	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✓	✓
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	✗
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	✗	✗
Zwavel dioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	✗	✗
Selderij en producten op basis van selderij	✗	✗
Pinda's en producten op basis van pinda's	✗	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗	✗
Vis en producten op basis van vis	✗	✗
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗	✗
Soja en producten op basis van soja	✗	✗
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
04-02-2026

BIO MELKPOEDER MAGER

PRODUCT
CODE: 93



3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	X
Vegetarisch	✓	Veganistisch	X

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

3.8 Nanotechnologie:

Er is geen nanotechnologie gebruikt bij de productie en verwerking van dit product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel (<25°C), droog en donker bewaren.
Houdbaarheid	36 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
---	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Melkpoeder mager is lang houdbaar, makkelijk te doseren en omdat het gepasteuriseerd is kun je het ook in koude bereidingen veilig gebruiken. Dit biologische magere melkpoeder bevat minder dan 1% melkvet.

Ingrediënten: Gepasteuriseerde biologische magere melkpoeder (<1% melkvet)

Bereiding van melk: 1,0kg magere melkpoeder + 9,35kg water = 10 liter magere melk
Na bereiding als verse melk verwerken.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	magere melkpoeder, melkpoeder mager
GB	Great Britain (UK)	skimmed milk powder, milk powder
DE	Germany	Magermilchpulver, Milchpulver
FR	France	lait écrémé en poudre, lait en poudre
ES	Spain	leche desnatada en polvo, leche en polvo
PT	Portugal	leite em pó magro, leite em pó

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
04-02-2026

BIO MELKPOEDER MAGER

PRODUCT
CODE: 93



IT	Italy	latte scremato in polvere, latte in polvere
DK	Denmark	skummetmælkspulver, mælkepulver
NO	Norway	skummetmelkpulver, melkepulver
SE	Sweden	skummjölkspulver, mjölkpulver
FI	Finland	rasvaton maitojauhe, maitojauhe
IS	Iceland	undanrennuduft, mjólkurduft
CZ	Czech Republic	sušené odstředěné mléko, sušené mléko
SK	Slovak Republic	sušené odstredené mlieko, sušené mlieko
HU	Hungary	sovány tejpor, tejpor
HR	Croatia (Hrvatska)	obrano mlijeko u prahu, mlijeko u prahu
GR	Greece	αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, γάλα σε σκόνη
SI	Slovenia	posneto mleko v prahu, mleko v prahu
PL	Poland	odtłuszczone mleko w proszku, mleko w proszku
RO	Romania	lapte praf degresat, lapte praf
BG	Bulgaria	обезмаслено мляко на прах, мляко на прах
RU	Russian Federation	сухое обезжиренное молоко, сухое молоко
TR	Turkey	yağsız süt tozu, süt tozu

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstrekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.