

DEN EELDER	Productinformatie	040713 – 1/1
Well Ammerzoden / NL	Productdefinitie	Versie 100913
KWALITEITSHANDBOEK	Geitenmelk	DEFINITIEF

omschrijving	beschrijving	opmerkingen
productgroep	gepasteuriseerde geitenmelk	
productnaam	geitenmelk	
organoleptische kenmerken	fris smakend	
chemische kenmerken		
pH	6.7 - 6.8	
zuurtegraad	20 °N.	
vetgehalte totaal	> 3,7% en < 4,2%	natuurlijk vetgehalte, kan variëren
vetgehalte in drogestof		
eiwitgehalte totaal	> 3,3%	
vetvrije drogestof	≥ 8,5%	
lactosegehalte	> 4,2%	
energiewaarde	250 kJoules / 60 kcal.	
vriespunt	< 0,53 °C beneden nulpunt	
fosfatase	afwezig	
bacteriologische kenmerken		
kiemgetal	< 50.000 kve/ml.	
coli-achtigen	niet aantoonbaar in 1 ml.	
gisten en schimmels	n.v.t.	
listeria m.	niet aantoonbaar in 25 ml.	
entero	< 10 kve/ml.	
allergeneninformatie		
bevat geitenmelkeiwit en lactose		
voedingswaarde per 100 ml.		
energie	250 kJoules / 60 kcal.	
vet	3,9 g.	natuurlijk vetgehalte, kan variëren
waarvan verzadigde vetzuren	2,4 g.	
koolhydraten	4,3 g.	
waarvan suikers	4,2 g.	
eiwit	3,3 g.	
zout	0,1 g.	

product/productgroep	consumptiemelk (geitenmelk)
ingrediënten	geitenmelk
behandeling (normalisatie, thermisatie, homogenisatie, pasteurisatie, koeling etc.)	homogenisatie, pasteurisatie, koeling, buffering, verpakking, gekoelde opslag
GMO	nee
verpakking	karton, éénmalig
opslagcondities	koelcel, < 7 °C.
distributie	via tussenhandel