

DEN EELDER	Productinformatie	<b>040702 – 1/1</b>
Well Ammerzoden / NL	Productdefinitie	Versie 100913
KWALITEITSHANDBOEK	<b>Boeren halfvolle melk</b>	DEFINITIEF

omschrijving	beschrijving	tolerantie / opmerkingen
productgroep	gepasteuriseerde melk	
productnaam	boeren halfvolle melk	
organoleptische kenmerken product	fris smakend	
<b>chemische kenmerken</b>		
pH	6.7 - 6.8	
zuurtegraad	20 °N.	
vetgehalte totaal	> 1,50% en < 1,80%	natuurlijk vetgehalte, kan variëren
vetgehalte in drogestof		
eiwitgehalte totaal	3,5%	
vetvrije drogestof	≥ 8,5%	
lactosegehalte	> 4,2	
energiewaarde	210 kJoules / 50 kcal.	
vriespunt	< 0,53 °C beneden nulpunt	
fosfatase	afwezig	
peroxidase	positief	
<b>bacteriologische kenmerken</b>		
kiemgetal garantiedatum	< 50.000 kve/ml.	
coli-achtigen garantiedatum	niet aantoonbaar in 1ml.	
gisten en schimmels	n.v.t.	
listeria m.	niet aantoonbaar in 25 ml.	
entero	< 10 kve/ml.	
<b>allergeneninformatie</b>		
bevat koemelkeiwit en lactose		
<b>voedingswaarde per 100 ml.</b>		
energie	210 kJoules / 50 kcal.	
vet	1,5 g.	natuurlijk vetgehalte, kan variëren
waarvan verzadigde vetzuren	1,0 g.	
koolhydraten	4,5 g.	
waarvan suikers	4,4 g.	
eiwit	3,5 g.	
zout	0,1 g.	

product/productgroep	consumptiemelk (koemelk)
ingrediënten	koemelk
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