



## Magere schapenmelkpoeder

### **Chemische eigenschappen**

Melkvet	1,5 %	(maximum)
Eiwit	42 %	(minimum)
Vocht	4,5 %	(maximum)
pH	6,6 ± 0,2	
Lactose	44 %	(maximum)
Mineralen	8 %	(maximum)
fosfatase	Negatief	
Nitraten (ppm)	50	(maximum)

### **Fysische eigenschappen**

Sediment	disc A	(typical, Disc B maximum)
Oplosbaarheid	99 %	
Smaak en geur	Melkachtig	
Kleur	Wit tot crème	

### **Microbiologische eigenschappen**

Gisten en schimmels	< 20 / g
Coliformen	< 10 / g
Kiemgetal	< 30.000 / g
Coagulase positieve staphylococci	afwezig / g
Salmonella	afwezig / 375 g
Listeria	afwezig / 25 g

### **Houdbaarheid**

18 maanden na productie indien koel, droog en donker bewaard

### **Verpakking**

Meerwandige papieren zak met pe liner, 25 kg netto

### **Bewaaradvies**

Droog en koel opslaan. Niet blootstellen aan direct zonlicht of sterke geuren