

Description Concentré de protéines de lait en poudre.

Applications PROMILK® 602 s'emploie dans les applications laitières : produits frais, desserts glacés, enrichissement fromagerie, fondus et analogues - Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie - Viandes, soupes et sauces.

Benefits PROMILK® 602 permet un apport de texture, nappant, onctuosité.

Technical specifications

Physical-Sensorial	Typical Value	Guaranteed Value	Method of Analysis
Aspect	Poudre fine homogène		Méthode interne
Couleur	Blanc crème		Méthode interne
Goût et odeur	Légèrement lacté		Méthode interne
Propreté	A	A-B	ADMI
Acidité	≤ 0.14 %	≤ 0.15 %	ADMI
Acidité Dornic	13 °D	≤ 15 °D	ADMI

Chemical

Humidité totale	4 %	≤ 5 %	FIL 26
Protéines totales	61 %	≥ 60 %	ISO 8968
Micelles de caséine / protéines	80 %		
Lipides totaux	1 %	≤ 2 %	ISO 1736
Glucides totaux	26 %		par différence
(dont) Sucres	26 %		par différence
Lactose	26 %		par différence
Cendres totales	8 %	≤ 8.5 %	AOAC

Microbiological

Germes totaux	10 000 / g	< 50 000 / g	FIL 169
Levures - Moisissures	< 10 / g	< 30 / g	ISO 6611
Entérobactéries	Absence / g	Absence / g	ISO 21528
E. coli	Absence / g	Absence / g	ISO 11866
Salmonelles	Absence / 25 g	Absence / 25 g	ISO 6579
Clostridium perfringens	Absence / g	Absence / g	ISO 7937
Staphylocoques coagulase +	Absence / 0.1 g	Absence / 0.1 g	ISO 6888

Nutritional

Energie pour 100g 357 kcal - 1516 kJ

Packaging and storage

Conditionnement :
25 kg : sacs kraft multiplis, enveloppe polyéthylène intérieure
Big Bags

DLUO :
18 mois à conserver dans un local frais et sec.

Quality assurance

Allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

OGM : N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003.

Régimes spécifiques : Kasher, halal

Regulation

Code douanier (CE) : 04.04.90.21.00

Suggestion d'étiquetage : Protéines de lait

09 août 2023

En l'absence de spécifications particulières, cette fiche technique tient lieu de cahier des charges.