

Description

PROMILK® Xpress est une protéine de lait fonctionnalisée, en poudre séchée par atomisation.

Applications

PROMILK® Xpress est une protéine de lait fonctionnalisée spécialement développée pour améliorer et faciliter la **production de fromage en procédé traditionnel**.

Benefits

PROMILK® Xpress réduit les temps de **maturation et d'affinage**. Elle permet de libérer **les fromages plus rapidement** et d'**améliorer la productivité**.

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	Lacté, légère amertume		Méthode interne
Propreté	A	A-B	ADMI

Chemical

Humidité totale	5 %	≤ 5.5 %	FIL 26A / V04-348
Protéines totales	76 %		ISO 8968
Protéines sur matière sèche	80 %	≥ 78 %	par calcul
Lipides totaux	1.5 %		ISO 1736
Glucides totaux	7.5 %		par différence
(dont) Sucres	7.5 %		par différence
Lactose	7.5 %		par différence
Cendres totales	10 %	≤ 10.5 %	V04-208

Microbiological

Germes totaux	10 000 UFC / g	≤ 50 000 UFC / g	ISO 4833
Levures - Moisissures	< 10 UFC / g	≤ 30 UFC / g	ISO 6611
Entérobactéries	Absence / 0.1 g	Absence / 0.1 g	ISO 21528
E. coli	Absence / g	Absence / g	ISO 7251
Salmonelles	Absence / 25 g	Absence / 25 g	ISO 6579
Staphylococcus aureus	Absence / 0.1 g	Absence / 0.1 g	ISO 6888-3

Nutritional

Energie pour 100g	348 kcal - 1475 kJ
-------------------	--------------------

Packaging and storage

Conditionnement :
Sac de 15kg

DLUO :
3 ans, à conserver dans un local frais et sec

Quality assurance

Additifs : Absence

Allergènes : Lait et produits à base de lait

ESB : Absence

Contaminants : Conformes à la réglementation européenne en vigueur

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

Régimes spécifiques : Kashar, halal

Regulation

Code douanier (CE) : 35.04.00.90.99

Suggestion d'étiquetage : Hydrolysate de protéines de lait (MPH)

26 nov. 2025

Ces valeurs correspondent à un produit en phase de développement industriel. Certaines spécifications seront amenées à être ajustées.