

INFORMATIONS GENERALES

Description : Poudre de lait écrémé medium heat ADPI Extra Grade protéines Codex pour consommation humaine obtenue par évaporation de lait écrémé pasteurisé puis par séchage spray 2 ou 3 temps.

Ingredient(s) : Le lait cru de vache d'origine Belge et UE est conforme à la réglementation CE 852/2004 et CE 853/2004, sous contrôle du département vétérinaire.

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Cible	Tolérance	Méthode
Matières grasses (%)	0,8	Max 1,5	NF en ISO 9622-2013
Protéines (Nx6,38%) (%)	32,8	Min 32,5	NF en ISO 9622-2013
Lactose (%)	54,0	Valeur native	NF en ISO 9622-2013
Matières minérales (%)	8,0	Max 8,2	ISO 1575 - 1987
Humidité (%)	≤ 3 / ≤ 3,5 / ≤ 4	-	ISO 5537 - FIL 26
Protéines / ESD (%)	34,2	Min 34	Calcul
pH	6,6	+/- 0,1	DSV III - 21 (1969)
Acidité / Ac lactique (%)	0,1	Max 0,15	Bul.ADPI 916/ 1990 - B 7a
Filtration ADPI	A	B	Filtration ADPI
Insoluble (/ml)	0,1	Max 0,50	ISO 8156/2005 - FIL129
WPNI (mg/g)	4,0	+/- 2,0	Méthode interne
Densité tassée 100X (g/l)	-	-	30FIL 134A - 1995
Matière grasse libre (%)	-	-	DSV3-189-1969
Dispersibilité (%)	-	-	ISO17758/2014 / IDF 87
Mouillabilité à 24°C (/s)	-	-	ISO17758/2014 / IDF 87

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Paramètre	Pour 100 g
Energie (kJ / kcal)	1524/359
Matières grasses (g)	0,8
- dont saturés (g)	0,5
Hydrates de carbone (g)	55,1
- dont sucres (g)	55,1
Protéines (g)	32,9
Sel (g)	1

ETIQUETAGE ET MARQUAGE

Type	Sac	Jet d'encre
	Big-bag	Etiquette
Informations	Sac	N° lot - Date production - N° sac - Date d'expiration
	Big-bag	N° lot - Date production - N° big-bag - poids - Date d'expiration
Date de production / DDM	Jour/Mois/Année (JJ/MM/YYYY)	

DUREE DE VIE ET RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION

Date de durabilité minimale (DDM)	24 mois
Conditions de stockage	Au sec, humidité relative ≤ 70% , température ≤ 25°C.
Recommandation d'utilisation	Reconstitution sec / sec Reconstitution avec H ₂ O et mélange mécanique
Utilisateur ciblé	Industriel

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Poudre homogène
Odeur :	Franche et fraîche
Texture :	Pulvérulent, homogène
Goût :	Franc et frais

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Cible	Tolérance	Méthode
Entérobactéries (ufc/g)	Absence	Max 10	ISO 21528:2/2017
Germes totaux 30°C (GTM) (ufc/g)	< 10 000	Max 10 000	FIL / IDF 100B : 1991
Levures - moisissures (ufc/g)	< 10	Max 100	ISO 6611 : 2004 - FIL 94
Clostridium S-R 46°C (ufc/g)	< 10	Max 20	AFNOR XP V 08-61:2005
Staphylocoques à coagulase + (ufc/g)	0	Max 10	ISO6888:1/A2:2018 (Rapid'Staph)
Salmonelles (ufc/375g)	Non détecté	Non détecté	ISO 16140-2 issue de ISO 6579-1
Listeria monocytogène (ufc/25g)	Non détecté	Non détecté	Monitoring
Sporulés 30°C (SPM) (ufc/g)	-	-	Sporulation à 80°C 10' + PCA
Sporulés 55°C (SPT) (ufc/g)	-	-	Sporulation à 80°C 10' + PCA
Germes tot. 55°C (GTT) (ufc/g)	-	-	FIL / IDF 100B : 1991

AUTRES INFORMATIONS
Allergènes

Allergènes majeurs étiquetables au sens du règlement UE 1169/2011 : **lait**.

Certifications

FSSC 22000 - IFS - SAC - Kosher - Halal

OGM

Sans ingrédient d'origine OGM, conformément au règlement CE 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Sans traitement ionisant et sans ingrédient ayant subi de traitement ionisant.

Résidus chimiques et contaminants

En accord avec les règlements CE 915/2023, CE 470/2009 et ses amendements concernant les contaminants, résidus de pesticides ou de produits vétérinaires.

Compatibilité avec régimes alimentaires spéciaux

Végétarien - Kosher - Halal - Sans gluten - Ovo-lacto-végétariens.

Incompatibilité avec régimes alimentaires

Végétalien - Végan.

Utilisation non-recommandée :

Personnes immunodéprimées - babyfood (< 6 mois) - infantile (< 36 mois), reconstitution sans traitement thermique ultérieur (minimum pasteurisation).

TRANSPORT - STOCKAGE

Transport : Remorque bâchée, sur palettes, à plat ou sleep-sheet à température ambiante, endroit sec

Emballage et stockage sur le site : Sacs kraft avec liner ou en big-bags : sur palettes avec intercalaire

Skimmed milk powder MH

Version 13
Date 09-01-26

GENERAL INFORMATIONS

Description : ADPI Extra Grade Codex proteins medium heat skimmed milk powder for human consumption obtained by evaporation of pasteurized skimmed milk then by spray drying 2 or 3 stages.

Ingredient(s) : Raw cow milk from Belgian and EU origin complies with EC 852/2004 and EC 853/2004 regulations, under the veterinary department control.

PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Target	Tolerance	Method
Fat content (%)	0,8	Max 1,5	NF en ISO 9622-2013
Proteins (Nx6,38%) (%)	32,8	Min 32,5	NF en ISO 9622-2013
Lactose (%)	54,0	Native value	NF en ISO 9622-2013
Minerals (%)	8,0	Max 8,2	ISO 1575 - 1987
Humidity (%)	≤ 3 / ≤ 3,5 / ≤ 4	-	ISO 5537 - FIL 26
Protéins / NSF (%)	34,2	Min 34	Calculation
pH	6,6	+/- 0,1	DSV III - 21 (1969)
Lactic acidity (%)	0,1	Max 0,15	Bul.ADPI 916/ 1990 - B 7a
Filtration ADPI	A	B	Filtration ADPI
Insoluble (/ml)	0,1	Max 0,50	ISO 8156/2005 - FIL129
WPNI (mg/g)	4,0	+/- 2,0	Internal method
Packed density 100X (g/l)	-	-	30FIL 134A - 1995
Free fat (%)	-	-	DSV3-189-1969
Dispersibility (%)	-	-	ISO17758/2014 / IDF 87
Wettability at 24°C (/s)	-	-	ISO17758/2014 / IDF 87

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

Parameter	For 100 g
Energy (kJ / kcal)	1524/359
Fat content (g)	0,8
- Which saturated (g)	0,5
Carbohydrates (g)	55,1
- which sugars (g)	55,1
Protéins (g)	32,9
Salt (g)	1

LABELING AND INKJET

Type	Bag Big-bag	Inkjet Label
Informations	Bag Big-bag	Batch number - Production date - bag n° - Expiry date Batch number - Production date - bag n° - Weight - Expiry date
Production date / BBD	Day/Month/Year (DD/MM/YYYY)	

SHELF LIFE AND RECOMMENDATIONS

Best before date (BBD)	24 month
Storage conditions	Dry place, relative humidity ≤ 70%, temperature ≤ 25°C.
Recommendation for use	Dry/Dry reconstitution Reconstitution with H2O and mechanical mixing
Targeted user	Industrial

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Appearance : Homogeneous powder
Texture : Pulverulent, homogeneous
Flavor : frank and fresh
Taste : frank and fresh

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Parameter	Target	Tolerance	Method
Enterobacteria (cfu/g)	Absence	Max 10	ISO 21528:2/2017
Total germs 30°C (GTM) (cfu/g)	< 10 000	Max 10 000	FIL / IDF 100B : 1991
Yeasts - moulds (cfu/g)	< 10	Max 100	ISO 6611 : 2004 - FIL 94
S-R Clostridium 46°C (cfu/g)	< 10	Max 20	AFNOR XP V 08-61:2005
Staphylococcus at coagulase + (cfu/g)	0	Max 10	ISO6888:1/A2:2018 (Rapid'Staph)
Salmonella (cfu/375g)	Not detected	Not detected	ISO 16140-2 issue de ISO 6579-1
Listeria monocytogen (cfu/25g)	Not detected	Not detected	Monitoring
Sporulated 30°C (SPM) (cfu/g)	-	-	Sporulation à 80°C 10' + PCA
Sporulated 55°C (SPT) (cfu/g)	-	-	Sporulation à 80°C 10' + PCA
Total germs 55°C (GTT) (cfu/g)	-	-	FIL / IDF 100B : 1991

OTHER INFORMATIONS

Allergènes

Major allergens that can be labeled within the meaning of UE regulation 1169/2011: milk.

Certifications

FSSC 22000 - IFS - SAC - Kosher - Halal

GMO

Without ingredient from GMO origin, in accordance with CE regulation 1829/2003 and 1830/2003.

Ionisation

Without ionizing treatment and without ingredient having undergone ionizing treatment.

Chemical residues and contaminants

In accordance with the regulations CE 915/2023, CE 470/2009 and its amendments concerning contaminants, residues of pesticides or veterinary products.

Compatibility with special diets

Végétarien - Kosher - Halal - Gluten free - Ovo-lacto-vegetarian

Incompatibility with special diets

Vegetarian - Vegan

Not recommended use

Immunocompromised people - Baby food (< 6 months) - Infant (< 36 months), reconstitution without further heat treatment (minimal pasteurization).

TRANSPORT - STORAGE

Transport: covered trailer, on pallets, flat or sleep-sheet at room temperature, dry place

Packaging and storage on site: Kraft bags with liner or in big-bags: on pallets with interlayer

Magere melkpoeder MH

Versie 13
Date 09-01-26

ALGEMENE INFORMATIE

Omschrijving : ADPI Extra Grade Codex-eiwitten MH magere melkpoeder voor menselijke consumptie, verkregen door verdamping van gepasteuriseerde magere melk en vervolgens door spreedroegen in 2 of 3 fasen.

Ingrediënt : Rauwe koemelk van Belgische en EU-oorsprong voldoet aan de EG-regelgeving 852/2004 en EG 853/2004, onder toezicht van de veterinaire afdeling.

FYSISCH-CHEMISCHE SPECIFICATIES

Parameter	Streefwaarde	Tolerantie	Methode
Vetgehalte (%)	0,8	Max 1,5	NF en ISO 9622-2013
Eiwitten (Nx6,38%) (%)	32,8	Min 32,5	NF en ISO 9622-2013
Lactose (%)	54,0	inheemse waarde	NF en ISO 9622-2013
Mineralen (%)	8,0	Max 8,2	ISO 1575 - 1987
Vochtgehalte (%)	$\leq 3 / \leq 3,5 / \leq 4$	-	ISO 5537 - FIL 26
Eiwitten / ODE (%)	34,2	Min 34	Berekening
pH	6,6	+/- 0,1	DSV III - 21 (1969)
Melkzuur/zuurgraad (%)	0,1	Max 0,15	Bul.ADPI 916/ 1990 - B 7a
Filtratie ADPI	A	B	Filtration ADPI
Onoplosbaar (/ml)	0,1	Max 0,50	ISO 8156/2005 - FIL129
WPNI (mg/g)	4,0	+/- 2,0	Interne methode
Verpakte dichtheid 100X (g/l)	-	-	30FIL 134A - 1995
Vrije vet (%)	-	-	DSV3-189-1969
Dispergeerbaarheid (%)	-	-	ISO17758/2014 / IDF 87
Bevochtigbaarheid at 24°C (/s)	-	-	ISO17758/2014 / IDF 87

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN

Parameter	Voor 100 g
Energie (kJ / kcal)	1524/359
Vetgehalte (g)	0,8
- waarvan verzadigd (g)	0,5
koolhydraten (g)	55,1
- waarvan suiker (g)	55,1
Eiwitten (g)	32,9
Zout (g)	1

ETIKETTERING - INKJET-MARKERING

Type	Tas	Inkjet
	Big-bag	Label
Informatie	Tas	Big-bag
	Batchnummer - Productie datum - Tas n° - Vervaldatum	Batchnummer - Productie datum - Tas n° - gewicht - Vervaldatum
Productie datum / THT	Dag / Maan / Jaar (DD/MM/YYYY)	

LEVENSDUUR EN AANBEVELINGEN

Tenminste houdbaar tot (THT)	24 maanden
Opslag condities	Droog, relatieve vochtigheid $\leq 70\%$, temperatuur $\leq 25^{\circ}\text{C}$.
Gebruiksaanbeveling	Droge/droge aanvulling Reconstitutie met H2O en mechanisch mengen
Gerichte gebruiker	Industrieel

ORGANOLEPTISCHE SPECIFICATIES

Aspect : Poudre homogène
Geur : Frank en fris
Textuur : Poederachtig, homogeen
Smaak : Frank en fris

MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

Parameter	Streefwaarde	Tolerantie	Methode
Enterobacteriën (/g)	afwezigheid	Max 10	ISO 21528:2/2017
Standaard kiemgetal 30°C (GTM) (/g)	< 10 000	Max 10 000	FIL / IDF 100B : 1991
Gisten - schimmels (/g)	< 10	Max 100	ISO 6611 : 2004 - FIL 94
Clostridium S-R 46°C (/g)	< 10	Max 20	AFNOR XP V 08-61:2005
Coagulase stafylokokken + (/g)	0	Max 10	ISO6888:1/A2:2018 (Rapid'Staph)
Salmonella (/375g)	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	ISO 16140-2 issue de ISO 6579-1
Monocytogene listeria (/25g)	Niet gedetecteerd	Niet gedetecteerd	Monitoring
Gesporuleerd at 30°C (SPM) (/g)	-	-	Sporulation à 80°C 10' + PCA
Gesporuleerd at 55°C (SPT) (/g)	-	-	Sporulation à 80°C 10' + PCA
Standaard kiemgetal 55°C (GTT) (/g)	-	-	FIL / IDF 100B : 1991

ANDERE INFORMATIE

Allergenen

Belangrijke allergenen die kunnen worden geëtiketteerd in de zin van EU-regulatie 1169/2011 : melk.

Certifications

FSSC 22000 - IFS - SAC - Kosher - Halal

GGO

Zonder ingrediënt van GGO-oorsprong, conform CE-verordening 1829/2003.

Ionisatie

Zonder ionisatiebehandeling en zonder ingrediënt dat een ionisatiebehandeling heeft ondergaan.

Chemische residuen en verontreinigingen

In overeenstemming met de verordeningen CE 915/2023, CE 470/2009 en zijn wijzigingen betreffende contaminanten, residuen van pesticiden of veterinaire producten.

Compatibiliteit met speciale diëten

Vegetarisch - Kosher - Halal - lacto-ovo-vegetariërs - gluten-intolerantie.

Onverenigbaarheid met speciale diëten

Veganistisch

Niet aanbevolen gebruik

Verzwakt immuunsysteem mensen - babyvoeding (< 6 maanden) - baby (< 36 maanden), reconstitutie zonder verdere warmtebehandeling (minimale pasteurisatie).

TRANSPORT - OPSLAG

Transport: Dekzeiltrailer, op pallets, plat of slaaplaken bij kamertemperatuur, droge plaats

Verpakking en opslag op locatie: Kraftzakken met liner of in bigbags: op pallets met spacer