



Richtwerte Walzen-Vollmilchpulver

Stand: 01.07.2019

	Messeinheit	Garantierte Werte	Typische Werte
Inhaltstoffe			
Wasser ³⁾	[%]	max. 3.5 pro kg Pulver	2.5
Protein (x 6.38) auf fettfreie TS	[%]	min. 34.0	34.0 - 37.3
Protein (x 6.38) in Pulver	[%]	min. 24.0	24.0 - 26.0
Fett	[%]	min. 26.0	26.1
Lactose	[%]		35 - 43 ¹⁾
Asche	[%]		6 ²⁾
Physikalische Parameter			
Schüttgewicht lose	g/l	-	240-480
Schmutzbild ADPI	A-D	C	B
Sensorische Parameter			
Farbe		weiss bis crèmefarbig	weiss bis crèmefarbig
Geschmack / Geruch		rein, leicht süsslich, erlaubte Abweichung: leicht kreidig, leichter Kochgeschmack	rein, leicht süsslich, angenehm
Aussehen		keine Knollen	freiliessend
Mikrobiologische Parameter			
Aerobe mesophile Keime	[KBE / g]	max. 15'000	< 10'000
Enterobacteriaceen	[KBE / g]	<10	<10
Staph. aureus	[KBE / g]	<10	<10
Hefen/Schimmel	[KBE / g]	<100	<10
Salmonella spp.		neg. in 5 x 25 g	neg. in 5 x 25 g
Umweltkontaminationen			
Pestizide (Screening)			
Organochlorpestizide	[mg/kg]	Anforderungen VHK	Anforderungen VHK
Summe aus Dioxinen (PCDD/F)	[ng/kg]	max. 2.5 ng/kg Milchfett	< 0.4 ng/kg Milchfett
PCB	[mg/kg]		<0.03
Schwermetalle			
Arsen	[mg/kg]		<0.02
Blei	[mg/kg]	max. 0.2	<0.05
Cadmium	[mg/kg]		<0.002
Quecksilber	[mg/kg]		<0.01
Mycotoxine			
Aflatoxin M1	[ng/kg]	max. 50	<20
Radioaktivität			
Cäsium 137	[Bq/kg]	max. 10 ²⁾	<5
Cäsium 134	[Bq/kg]	max. 10 ²⁾	<5
Antibiotika			
		neg. Delvo	neg. Delvo
Ernährungsinformationen			
Energieinhalt	kJ / 100 g		2'070
Bio-zertifiziert		nein	nein
Kosher		nein	nein (auf Anfrage möglich)
Halal		nein	nein (auf Anfrage möglich)
Vegetarisch		nein	ja
Zusatzstoffe		unstabilisiert nein / stabilisiert ja	unstabilisiert nein / stabilisiert ja
Vitaminzusatz Vit. A		nein	nein
Vitaminzusatz Vit. D		nein	nein
Haltbarkeit			
Max. 20°C			
Max. 65% rel. Luftfeuchtigkeit	Monate	- unstabilisiert = 6 - stabilisiert = 9	

¹⁾ Richtwert als Lactosemonohydrat

²⁾ Toleranzwert

³⁾ Differenzwert: Beim Wassergehalt ist das Kristallwasser der Laktose nicht berücksichtigt. Die fettfreie Trockensubstanz beinhaltet das Kristallwasser der Lactose.

Die definitiven qualitativen Anforderungen sind mit dem Verkäufer auszuhandeln.