

**Produktspezifikation**  
**Magermilchpulver Bioland**



<b>Handelsbezeichnung</b>	Magermilchpulver Bioland
<b>Artikel-Nr.</b>	19903
<b>Beschreibung</b>	Sprühmagermilchpulver aus pasteurisierter Kuhmilch
<b>Durchschnittsanalyse</b>	Lactose max. 54,0 % Fett max. 1,0 % Eiweiß (N x 6,38) mind. 34,5-37,0 % Milchmineralien max. 10,0 %
<b>Aussehen</b>	weißes bis leicht gelbliches Pulver
<b>Verpackung</b>	Papiersack
<b>Lagerung</b>	kühl und trocken
<b>Füllmenge</b>	25 kg
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	mind. 3 Monate Rest-MHD

### **Anwendung**

Magermilchpulver vor der Hoherhitzung in die Joghurtmilch einrühren. Vorlösen verhindert das Risiko auf eine Klümpchenbildung.

Dosage: je nach Festigkeit 2-4%

Erstellt: Insa Petersen 29.09.2021		Gerüft: 21.03.2024	
IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450		Magermilchpulver Bioland	1/2

**Produktspezifikation**  
**Magermilchpulver Bioland**



**Allergene** nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Änderungen: MILCH

**GMO Status:**

Magermilchpulver besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Die anwendungstechnischen Hinweise entsprechen unserem besten Wissen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

<i>Erstellt: Insa Petersen 29.09.2021</i>		<i>Gerüft: 21.03.2024</i>	
<i>IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450</i>		<i>Magermilchpulver Bioland</i>	<i>2/2</i>