

Refined Laktoz Monohidrat 200 Mesh

Laktoz, pastörize edilmiş taze peyniraltı suyunda bulunan doğal bir karbonhidrattır. Pastörize edilmiş peyniraltı suyu daha sonra konsantre edilip, birçok kez saflaştırma prosesinden geçtikten sonra düzenli kristal yapısına sahip, saf beyaz, akışkan laktoz monohidrat elde edilir. Refined Laktoz Monohidrat özel değirmenden geçirildiğinden dolayı Çok inCe (200 Mesh ve üzeri) partikül boyutuna sahiptir.

ORJİN

Yurtiçinde üretilen hayvansal kaynaklı üründür.

BAŞLICA KULLANIM ALANLARI

- Bebek Maması
- Şekerleme Sektörü
- Toz Karışımlar
- Veteriner Ürünleri
- Fırıncılık Sektörü
- Çikolata Sektörü
- Baharat Karışımları
- Et Sektörü
- Diabetik Ürünler
- Salata Sosları

YARARLARI & ÖZELLİKLERİ

- Bebek maması formülasyonlarında kuru karışımlar için idealdir.
- Doğal Karbonhidrattır.
- Gıdalarda renk koruyucu ve parlaklaştırıcı özelliği vardır.
- Çikolata üretiminde şeker yerine kullanılabilir. Şekerin keskin tadını keserek, çikolatanın aroma tadını ön plana çıkarır.
- İnCe partikül yapısından dolayı yüksek Cözünürlüğe sahiptir.
- Su aktivitesini azaltır.
- Çikolata üretiminde peyniraltısuyu tozuna göre daha kolay karışan dolgu maddesidir.
- Gıdalarda kekleşmeyi önleyici dolgu maddesi olarak kullanılır.
- Fırıncılık sektöründe unlu mamüllerin renginin kızarmış görünmesini sağlar.
- GDO'suz doğal süt şekeridir.
- Gıdalarda şeker tadının kontrol altına alınıp, aroma tadının ön plana çıkarılmasını

GIDA GÜVENLİĞİ & KALİTE SERTİFİKALARI

- BRC, ISO 22000 ve ISO 9001 kalite belgelerine sahip fabrikamızda üretilir.
- Firmamız Ursa Sosyal Uygunluk Belgesine sahiptir.
- Ürünlerimiz Helal ve Kosher sertifikalarına sahiptir.

FİZİKSEL & DUYUSAL ÖZELLİKLERİ

3AD Refined Laktoz Monohidrat kristalizasyon prosesinden geçirilmiş, saf beyaz ve akışkan özelliğine sahip tozdur. Hiçbir katkı maddesi veya aroma içermez. Kendine özgü tatlı ve kokusuz bir üründür.

FİZİKSEL & KİMYASAL SPESİFİKASYONLARI	KALİTE KRİTERLERİ		KABUL KRİTERLERİ	ANALİZ METODU	
	Elek Analizi	(Partikül	<45 µm	44-72 %	Air Jet Sieve (20g/4 dakika)
	Boyutu) % (m)		<100 µm	85-97 %	Air Jet Sieve (20g/3 dakika)
			<150 µm	96-100 %	Air Jet Sieve (20g/3 dakika)
			<250 µm	98-100 %	Air Jet Sieve (20g/2 dakika)
	Nem %			Max % 0,40	IDF Standard 26 : 2004
	Protein % (N*6,38)			Max % 0,20	TS EN ISO 8968-1
	Laktoz %			Min % 99,3	Hesaplama
	Kül %			Max % 0,30	AOAC 930.30
	pH (10 % solüsyon)			5,5-7,5	TS 11860
Antibiyotik			Negatif	Internal Method 1, LC-MS/MS	
Çözünürlük % - ml			Min % 99,0 - Max 1ml	TS 1329	
Kirillik Analizi			Disk A	ADPI	
MİKROBİYOLOJİK	Toplam mezofilik aerobik bakteri (kob/g)		≤ 300	TS EN ISO 4833-2	
	Enterobacteriaceae (kob/g)		≤ 10	TS EN ISO 21528-2	
	Koagülaz pozitif stafilocoklar (kob/g)		Negatif	TS 6582-1 EN ISO 6888-1	
	Maya (kob/g)		≤ 10	TS ISO 21527-2	
	Küf (kob/g)		≤ 10	TS ISO 21527-2	
	E.coli (kob/g)		Negatif	TS ISO 16649-2	
	Koliform (kob/g)		≤10	TS ISO 4832	
	Salmonella (kob/25g)		Negatif	AOAC 996.08	
Listeria monocytogenes (kob/25g)		Negatif	AOAC 2004.02		
BULAŞANLAR	Pestisit Kalıntısı		Negatif	ASU L 00.00 -34:2010-09, DFG-S19, GC-ECD	
	Melamin		Negatif	FDA LIB No: 4421	
	Aflatoksin M1		Max 0,05 microg/kg	Rapid Commun Mass Spectrom.2006;20:2649-	
	Ağır Metal (Kurşun)		Max 0,020 mg/kg	NMKL 186	
	PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ve PCB180 (ICES-6)		Max 40 ng/g yağ	EPA 1668C, EPA1613B	
	toplamı				
	Dioksinler Toplamı		Max 2,5 pg/g yağ	EPA 1668C, EPA1613B	
Dioksinler ve Dioksin benzeri PCB'lerin toplamı		Max 5,5 pg/g yağ	EPA 1668C, EPA1613B		
BESİN DEĞERLERİ	Enerji		1677 kj / 395 Kcal	Toplam Yağ	0.00
	Karbonhidrat (Şeker)		99,3 g	Doymuş Yağ Asidi	0.00
	Sodyum		0,03 g	Tekli Doymamış Yağ Asidi	0.00
	Sodyum Klorid		0,07 g	Çoklu Doymamış Yağ Asidi	0.00
	Kolesterol		<1 mg/100 g	Toplam Diyet Lifi	<0,5 g
	Vitamin A (Retinol)		<21 µgr/100 g	Demir (Fe)	<10 mg/kg
	Vitamin C		<0,5 mg/100 g	Sodyum	0,03 g
	** Sonuçlar standart üretim metoduna göre verilmiştir ve sınırlı sayıda testlerle belirlenmiştir.				

ALERJEN

TGK' ne göre kendisi alerjendir.

ETİKETLEME, AMBALAJLAMA VE SEVKİYAT BİLGİSİ

Ürünün ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygundur. Gıda maddesine uygun, hava, ışıık ve nem geçirmeyen, sıcak yapıtırtırma ile kapatılmış, içte polietilen torba ve dışta 3 katlı kraft kağıt torbalara el değmeden doldurulur ve paketlenir. Müşteri isteğine göre dökme veya paletli olarak sevkiyat yapılır.

RAF ÖMRÜ, DEPOLAMA VE MUHAFAZA KOŞULLARI

Isıdan, kokudan, nemden ve direk güneş ışığından uzakta, rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmamak kaydıyla Tavsiye Edilen Tüketim Tarihine (TETT) kadar tazeliliğini korur. Tavsiye edilen depolama şekli maksimum 1 tondur. 1 ton üzeri depolamalarda ürünlerde fazla baskıdan dolayı kekleşme olabilir.

Gıda katkı maddeleri, pestisit kalıntıları, veteriner ilaçları tolerans düzeyleri hijyen, işyeri özellikleri, ambalajlama, etiketleme ve işaretleme, taşıma ve depolama, numune alma ve analiz metodları ilgili TGK Yönetmelikleri'ne uygundur. Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'ne uygundur.

Hazırlayan
Kalite Kontrol Sorumlusu



Onaylayan
Kalite Güvence Sorumlusu

