



Bio- WPC 80 SN

Sachbezeichnung

Bio Molkenproteinkonzentrat mit 80 % Protein

Zutaten

Bio Molkenproteinpulver

Verpackung

Entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen der Verordnungen (EG) 1935/2004, (EG) 2023/2006 und (EU) 10/2011 in der jeweils geltenden Fassung. Standardverpackung: Mehrfach Papiersack mit PE Innensack á 20 kg verladen auf Einweg- oder EUR-Paletten. Saubere, trockene und unbeschädigte Paletten mit Kartonaufgabe und Palettenhaube. Standard bei Sackabfüllung: 600 kg /Palette.

Mindesthaltbarkeit

24 Monate bei kühlere und trockener Lagerung/Transport (<25°C und <65% Luftfeuchtigkeit) in original verschlossenen Gebinden.

Konformität

Wir bestätigen, dass das gelieferte Produkt im Einklang mit dem bestehenden EU-Lebensmittelrecht sowie den geltenden österreichischen Vorschriften steht. Die Einhaltung der Verordnung (EU) 848/2018 wird von der Kontrollstelle AT-BIO-301 überwacht. Das Produkt ist halalzertifiziert, es enthält keine unerlaubten Bestandteile (Schwein, Ethanol).

Anwendungsbereich

Lebensmittel

Wenn das Produkt für Säuglingsnahrung oder Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke eingesetzt werden soll, muss seitens des Kunden sichergestellt werden, dass während des Verarbeitungsprozesses ein weiterer wirksamer Erhitzungsschritt zur Inaktivierung pathogener Organismen erfolgt, um die rechtlichen Anforderungen für diese Verwendungszwecke zu erfüllen.

GVO Status

Dieser Artikel besteht nicht aus genetisch veränderten Organismen (GVO), enthält keine GMO, ist nicht aus GMO hergestellt und enthält keine Zutaten/Zusatzstoffe, die aus GMO hergestellt werden. Das Produkt unterliegt somit keiner Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 bzw. Verordnung (EG) 1830/2003. Zusätzlich erfüllt das Produkt die Anforderungen des österreichischen Lebensmittelcodex und kann als „gentechnikfreie Produktion“ ausgelobt werden.

Organic WPC 80 SN

Product Definition

Organic whey protein concentrate with 80 % protein

Ingredients

Organic Whey Protein Powder

Packaging

The packaging is conform to the legal requirements of Regulations (EC) 1935/2004, (EC) 2023/2006 and (EU) 10/2011 as amended. Multi layer paper bag with PE inner bag, net weight 20 kg on disposable or EUR pallet. Clean, dry and undamaged pallets with carton layer and pallet cover. Standard packaging for bags: 600 kg/ pallet.

Shelf Life

24 months at cool and dry storage/transport conditions (<25°C and 65% air humidity) in original sealed bags.

Conformity

We confirm that the delivered product conforms with the current EU-Food regulations as well as valid Austrian food law. The inspection body AT-BIO-301 makes sure that Regulation (EU) 848/2018 will be fulfilled.

The product is halal certified, it does not contain unauthorized ingredients (pork, ethanol).

Range of Application

Food

If the intended use of our products is infant food or foods for special medical purposes, the final product is supposed to be fully heat treated as an additional mandatory action at customer's site to meet legal requirements on inactivation of pathogens.

GMO Status

This item does not consist of genetically modified organisms (GMO), contains no GMOs, is not produced from GMOs and contains no ingredients/additives produced from GMOs. Therefore the product is not subject to labeling requirements according to Regulation (EC) 1829/2003 respectively Regulation (EC) 1830/2003. In addition, the product meets the requirements of the Austrian food codex and can be claimed as "GMO free production".

Bio- WPC 80 SN

Organic WPC 80 SN

Sensorische Kriterien

	Wert	Methode
Aussehen	cremeweißes Pulver, leicht zerdrückbare Klumpen	FIL/IDF 99B/1995
Geruch und Geschmack	milchig, frei von artfremdem Geruch und Geschmack	FIL/IDF 99B/1995

Physikalisch – chemische Kriterien

	Wert	Methode
Protein (N x 6,38)	80 ± 1,5 % in TM	VDLUFAC 30.2
Wasser	max. 5,0 %	VDLUFAC 35.6
Fett	max. 8,5 %	VDLUFAC 15.3.9
Asche	max. 5,5 %	VDLUFAC 10.2
Lactose	9 ± 3 %	berechnet
pH-Wert	6,0 – 7,0	VDLUFAC 8.2
Reinheit	DISC A/B	ADPI 916
Hemmstoff	negativ in Rohmilch	Charm MRL Test

Mikrobiologische Kriterien

	Bestimmungs- grenze [KbE/g]	Grenzwert [KbE/g]	Methode
Gesamtkeimzahl	≤ 100 / g	≤ 30.000 / g	ISO 4833
Hefen & Schimmel	≤ 10 / g	≤ 100 / g	§ 35 LMBG
Enterobacteriaceae	≤ 10 / g	≤ 10 / g	ISO 21528
Coagulase positive Staphylococcus	≤ 10 / g	≤ 10 / g	ISO 6888
Salmonellen	neg. in 125 g	neg. in 125 g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	neg. in 25 g	neg. in 25 g	ISO 11290

Sensory requirements

	Value	Method
Colour and structure	creamy white, powder, lumps easily broken up under pressure	FIL/IDF 99B/1995
Odour and taste	milky, free from foreign odour and taste	FIL/IDF 99B/1995

Physical – chemical requirements

	Value	Method
Protein (N x 6,38)	80 ± 1,5 % in DM	VDLUFAC 30.2
Moisture	max. 5,0 %	VDLUFAC 35.6
Fat	max. 8,5 %	VDLUFAC 15.3.9
Ash	max. 5,5 %	VDLUFAC 10.2
Lactose	9 ± 3 %	calculated
pH value	6,0 – 7,0	VDLUFAC 8.2
Scorched particles	DISC A/B	ADPI 916
Antibiotics	negative in raw milk	Charm MRL Test

Microbiological requirements

	sensitivity [cfu/g]	Limit [cfu/g]	Method
Total plate count	≤ 100 / g	≤ 30.000 / g	ISO 4833
Yeast & moulds	≤ 10 / g	≤ 100 / g	§ 35 LMBG
Enterobacteriaceae	≤ 10 / g	≤ 10 / g	ISO 21528
Coagulase positive Staphylococcus	≤ 10 / g	≤ 10 / g	ISO 6888
Salmonella	neg. in 125 g	neg. in 125 g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	neg. in 25 g	neg. in 25 g	ISO 11290

Bio- WPC 80 SN

Organic WPC 80 SN

Nährwertangaben (pro 100 g)

	Wert	Methode
Brennwert	1628 kJ 389 kcal	Berechnet
Fett	3,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g	Berechnet
Kohlenhydrate	11 g	
davon Zucker	11 g	Berechnet
Eiweiß	76 g	Kjeldahl (N x 6,25)
Salz	0,79 g	Berechnet

Nutritional Values (per 100 g)

	Value	Method
Energy	1628 kJ 389 kcal	Calculated
Fat	3,1 g	
of which saturated fatty acids	2,0 g	Calculated
Carbohydrates	11 g	
of which sugar	11 g	Calculated
Protein	76 g	Kjeldahl (N x 6,25)
Salt	0,79 g	Calculated

Allergene Rezeptbestandteile*

	Enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg ausgedrückt in SO ₂	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

* gem. Anhang II Verordnung (EU) 1169/2011

Allergens Recipe Components*

	Present
Cereals containing gluten and products thereof	No
Crustaceans and products thereof	No
Eggs and products thereof	No
Fish and products thereof	No
Peanut and products thereof	No
Soybeans and products thereof	No
Milk and products thereof including lactose	Yes
Nuts and products thereof	No
Celery and products thereof	No
Mustard and products thereof	No
Sesame and products thereof	No
Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg expressed as SO ₂	No
Lupin and products thereof	No
Molluscs and products thereof	No

* acc. annex II Regulation (EU) 1169/2011