

Het FrieslandCampina Institute biedt voedings- en gezondheidsprofessionals uitgebreide informatie over zuivel, voeding en gezondheid volgens de laatste stand van de wetenschap. De informatie is uitsluitend bestemd voor professionals en niet voor consumenten, cliënten of patiënten. Wilt u als voeding- of gezondheidsprofessional meer informatie over zuivel, voeding en gezondheid? Neem contact op met het FrieslandCampina Institute.

[www.frieslandcampinainstitute.com](http://www.frieslandcampinainstitute.com)  
[institute@frieslandcampina.com](mailto:institute@frieslandcampina.com)

**Nederland**

[www.frieslandcampinainstitute.nl](http://www.frieslandcampinainstitute.nl)  
[institute.nl@frieslandcampina.com](mailto:institute.nl@frieslandcampina.com)

**België**

[www.frieslandcampinainstitute.be](http://www.frieslandcampinainstitute.be)  
[institute.be@frieslandcampina.com](mailto:institute.be@frieslandcampina.com)

**Ook zijn wij te volgen op:**

**Twitter:** @FCInstitute\_NL • **Facebook:** /FrieslandCampinaInstitute

Elke dag voorziet FrieslandCampina miljoenen consumenten verspreid over de wereld van zuivelproducten met waardevolle voedingsstoffen uit melk. Deze infographic beschrijft het productieproces van FrieslandCampina, van gras tot glas.

**Disclaimer**

© FrieslandCampina 2018. Ondanks de grootst mogelijke zorg die het FrieslandCampina Institute aan dit document heeft besteed, is het mogelijk dat de verstrekte en/of weergegeven informatie onvolledig of onjuist is. Druk-, spel-, zetfouten of andere vergelijkbare fouten in door FrieslandCampina Institute openbaar gemaakt materiaal, van welke aard dan ook, kunnen het FrieslandCampina Institute niet worden tegengeworpen en kunnen op geen enkele wijze een verplichting voor het FrieslandCampina Institute in het leven roepen.

Versie: mei 2018



# Van gras tot glas

Het verhaal over zuivel

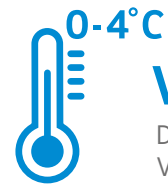


# Van gras tot glas

Melk is de voedzame basis van veel zuivelproducten geconsumeerd over de hele wereld. Volledige controle over de nutritionele, kwaliteits- en veiligheidsaspecten binnen de productieketen is essentieel om ervoor te zorgen dat alle voedingsstoffen beschikbaar komen voor de consument.

## Boerderij

Het produceren van melkproducten van constante hoge kwaliteit begint op de boerderij. Weidegang wordt gestimuleerd en de koeien krijgen voer zoals: gras, maïs en krachtvoer.



## Vervoer

De melk wordt gekoeld opgeslagen op de boerderij. Vervolgens wordt de melk in een temperatuur gecontroleerde omgeving naar de fabriek gebracht om de kwaliteit en smaak te behouden. De chauffeurs van de melkvrachtwagen voeren een kwaliteitscontrole uit.



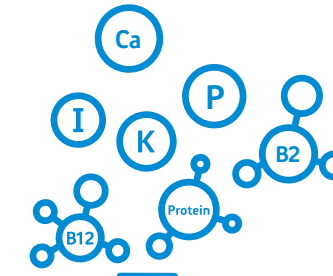
## Kwaliteitscontrole

Kwaliteit en veiligheid van de producten worden gewaarborgd door het gebruik van internationale en lokale standaarden en geavanceerde tracking en tracing-systemen. Hygiëne en samenstelling van microbiologische kwaliteit worden geverifieerd door auditteams.



## Onderzoek en ontwikkeling

Elke dag onderzoeken 600 research & development experts de unieke samenstelling en eigenschappen van melk om meer inzicht te krijgen in de voedingswaarde tijdens alle levensfasen, de optimale productie- en verwerkingsomstandigheden.



## Waardevolle voedingsstoffen

Melk is van nature een bron van voedingsstoffen zoals eiwitten, calcium, fosfor, jodium, kalium en vitamines B2 en B12. Als onderdeel van een gezonde voeding en levensstijl levert melk een bijdrage aan een gebalanceerde voeding.

