

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
07-04-2021



APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618

PRODUCTIE:
11282501

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Appelzuur		
Productiecode	11282501		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1615	75g	8718309831455	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1616	175g	8718309831462	
X1617	750g	8718309831479	
X1618	10kg	8718309831486	 Blauwe zak = in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Voedingszuur
Chemische naam	DL Malic Acid
Chemische formule	C ₄ H ₆ O ₅
Productiemethode	Chemische synthese

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	617-48-1		
EU voedingsadditief	E296		
Land van herkomst	Zuid-Afrika		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag appelzuur worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		granulaat	
Kleur		wit tot bijna wit	
Geur/smaak		geurloos	
Zuiverheid	%	99,48	FCC 11
Asgehalte	w%	99,75	
Water	w%	0,13	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
07-04-2021



APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618

PRODUCTIE:
11282501

Bulkdichtheid	g/cm ³	0,75	
Moleculair gewicht	g/mol	134,0874	
Kookpunt	°C	150	
Smelpunt	°C	128,4	
Vlampunt	°C	203	
pH		~2.3	10 g/L Water
Deeltjesgrootte	> 850µm	min. 99,83	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	max. 10	
Schimmels	Kve/g	max. 10	
Gisten	Kve/g	max. 10	
E Coli	Kve/g	absent	
Salmonella	Kve/25g	absent	
Coliformen	Kve/g	absent	

2.3 Chemische analyse

Maleïnezuur	w%	0,01	FCC 11
Fumaarzuur	w%	0,66	FCC 11
Arsenicum (As)	ppm	<1	FCC 11
Zware metalen	ppm	<5	FCC 11
Chloor (Cl)	ppm	max. 40	Isegen Proc. 1.22.5.2.17
Kwik (Hg)	ppm	<0,1	FCC 11
Lood (Pb)	ppm	<2	FCC 11

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1300	
Energie	kcal/100g	300	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
07-04-2021



APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618

PRODUCTIE:
11282501

Overige	g/100g	0	
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	0,3	
Organische zuren	g/100g	99,9	
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	50	
Calcium (Ca)	mg/100g	0,2	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,1	
Asgehalte (mineralen)	mg/100g	100	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Gerst	✗	✗	✗
Rund	✗	✗	✗
Cacao	✗	✗	✗
Wortel	✗	✗	✗
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	✗
Kip	✗	✗	✗
Koriander	✗	✗	✗
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
07-04-2021



APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618

PRODUCTIE:
11282501

Eieren en ei producten	X	X	X
Vis en visproducten	X	X	X
Glutamaat	X	X	X
Lupine en producten daarvan	X	X	X
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X	X	X
Weekdieren en producten daarvan	X	X	X
Mosterd en mosterd producten	X	X	X
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	X
Pinda's en pinda producten	X	X	X
Varken	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 – E228)	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Appelzuur bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

3.4 Bestraling:

Appelzuur is niet behandeld met ioniserende straling.

3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor Appelzuur zijn niet van dierlijke oorsprong. De apparatuur en het verpakkingsmateriaal dat wordt gebruikt voor de productie, het verpakken of voor het

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
07-04-2021



APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618

PRODUCTIE:
11282501

vullen van de producten in de verpakkingseenheden komen niet in contact met vlees of vlees bijproducten.

3.6 Oplosmiddelresten:

Voor de productie van Appelzuur zijn geen oplosmiddelen gebruikt.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	24 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Oog irritatie, categorie 2
--	----------------------------

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.1 Disclaimer:

Deze etiketteringsvoorschriften zijn niet verplicht voor verpakkingen met een inhoud van 125ml of minder.

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	 GHS07
Signaalwoord	Gevaar
Gevarenaanduiding	H319: Veroorzaakt ernstige oogirritatie.

5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie	P264: Na het werken met dit product handen grondig wassen. P280: Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.
Maatregelen	P305+P351+P338: BIJ CONTACT MET DE OGEN: Voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal minuten. Contactlenzen verwijderen, indien mogelijk. Blijven spoelen.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
07-04-2021



APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618

PRODUCTIE:
11282501

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Appelzuur wordt gebruikt als voedingszuur. Appelzuur is minder scherp zuur zoals citroenzuur en wordt gebruikt voor een zure smaak die minder direct is maar langer aanhoudt. Het wordt enkelvoudig of in combinatie met andere zuren gebruikt voor een breder palet aan zuur smaken. Het is met name goed toepasbaar in producten met intense zoetmiddelen in de receptuur. Het heeft een lager smeltpunt dan citroenzuur, wat handig kan zijn in de productie van snoepgoed.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Appelzuur
GB	Great Britain (UK)	Malic acid, DL Malic acid, Hydroxysuccinic Acid
DE	Germany	Äpfelsäure, Apfelsäure
FR	France	Acide malique
ES	Spain	Ácido málico
PT	Portugal	Ácido málico
IT	Italy	Acido malico
DK	Denmark	Malinsyre, Æblesyre
NO	Norway	Eplesyre
SE	Sweden	Äppelsyra
FI	Finland	Omenahappo
IS	Iceland	Mikilli eplasýru
CZ	Czech Republic	Kyselina jablečná
SK	Slovak Republic	Kyselina jablčná
HU	Hungary	Almasav
HR	Croatia (Hrvatska)	Jabučna kiselina
GR	Greece	
SI	Slovenia	Mlečna kislina
PL	Poland	Kwas jabłkowy, Acidum malicum
RO	Romania	Acidul malic
BG	Bulgaria	Ябълчена киселина
RU	Russian Federation	Яблочная кислота
TR	Turkey	Malik asit

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstrekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
07-04-2021

APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618

PRODUCTIE:
11282501



Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.