

PRODUCT SPECIFICATIE




UITGIFTE DATUM
18-11-2016

APPELZUUR (E296)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1615, X1616, X1617, X1618PRODUCTIE:
11281808**NATUURLIJK**
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

| | | | |
|---------------|-----------|---------------|---|
| Product naam | Appelzuur | | |
| Productiecode | 11281808 | | |
| 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 | | |

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

| | Eenheid | Specificatie | Methode |
|--------------------|-------------------|-------------------|---------|
| Uiterlijk | | granulaat | |
| Kleur | | wit tot bijna wit | |
| Geur/smaak | | geurloos | |
| Zuiverheid | % | ≥99 | |
| Asgehalte | w% | 99,75 | |
| Water | w% | 0,22 | |
| Bulkdichtheid | g/cm ³ | 0,75 | |
| Moleculair gewicht | | 134,0874 | |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-11-2016

APPELZUUR (E296)

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

PRODUCTIE:
11281808

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

| | | | |
|-----------------|---------|---------|--------------|
| Kookpunt | °C | 150 | |
| Smeltpunt | °C | 128,4 | |
| Vlampunt | °C | 203 | |
| pH | | ~2.3 | 10 g/L Water |
| Deeltjesgrootte | > 850µm | min. 98 | |
| | > 710µm | min. 98 | |

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 | |
| Fumaarzuur | w% | 0,66 | |
| Arsenicum (As) | ppm | <1 | |
| Zware metalen | ppm | <5 | |
| Chloor (Cl) | ppm | max. 40 | |
| Kwik (Hg) | ppm | <0,1 | |
| Lood (Pb) | ppm | <2 | |

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 | |
| Overige | g/100g | 0 | |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-11-2016

APPELZUUR (E296)

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

PRODUCTIE:
11281808

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

| | | | |
|-------------------------|---------|------|--|
| 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 | ✗ | ✗ | ✗ |
| Eieren en ei producten | ✗ | ✗ | ✗ |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-11-2016

APPELZUUR (E296)

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

PRODUCTIE:
11281808

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-11-2016

APPELZUUR (E296)

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

PRODUCTIE:
11281808

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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 |  |
| 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. |

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-11-2016

APPELZUUR (E296)

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

PRODUCTIE:
11281808

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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 |
| 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 volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

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

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.