

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-04-2021

Ascorbinezuur (E300)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1681, X1682, X1683, X1684, X1685

PRODUCTIE:
28432512

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam			
Productiecode	28432512		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1681	25g	8718309832032	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1682	100g	8718309832049	
X1683	250g	8718309832056	
X1684	1kg	8718309832063	
X1685	12,5kg	8718309832070	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	antioxidant
Chemische naam	L-Ascorbinezuur
Chemische formule	C ₆ H ₈ O ₆

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	50-81-7		
EU voedingsadditief	E300		
Land van herkomst	China		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag XXXXX worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		
Etikettering broodproducten	Tijdens het productie- en bakproces wordt ascorbinezuur afgebroken en is het in het gebakken product niet meer aanwezig. Dit maakt dat het als technisch hulpmiddel wordt gezien en derhalve niet op de ingrediënten declaratie van het eindproduct vermeld hoeft te worden.		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristalvormig poeder	
Kleur		gebroken wit	
Asgehalte	%	99,72	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-04-2021

Ascorbinezuur (E300)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1681, X1682, X1683, X1684, X1685

PRODUCTIE:
28432512



Droogverlies	%	<0,4	
Specifieke optische rotatie	°	+21.15	
Smeltpunt	°C	190,5	
pH		2,44	(2% oplossing in water)
pH		2,35	(5% oplossing in water)
Moleculaire massa		176,13	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	100 max	
Schimmels en gisten	Kve/g	100 max	
E Coli	in 10g	negatief	
Salmonella	in 25g	negatief	
Staphylococcus	in 25g	negatief	
Pseudomonas	in 25g	negatief	

2.3 Chemische analyse

IJzer (Fe)	ppm	max. 2	
Arsenicum (As)	ppm	max. 1	
Zware metalen	ppm	max. 5	
Oxalaten	ppm	max. 0.2	
Sulfaat as	ppm	max. 0.1	
Zink (Zn)	ppm	max. 0,25	
Kwik (Hg)	ppm	max. 0,1	
Lood (Pb)	ppm	max. 2	
Cadmium (Cd)	ppm	max. 1	
Koper (Cu)	ppm	max. 5	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	0	
Energie	kcal/100g	0	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-04-2021

Ascorbinezuur (E300)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1681, X1682, X1683, X1684, X1685

PRODUCTIE:
28432512

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	0	
Natriumchloride (NaCl)	mg/100g	0	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Selderij en selderij producten	✗		
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut of de hybride afgeleiden)	✗		
Schaal- en schelpdieren	✗		
Eieren en ei producten	✗		
Vis en visproducten	✗		
Lupine en producten daarvan	✗		
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-04-2021

Ascorbinezuur (E300)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1681, X1682, X1683, X1684, X1685

PRODUCTIE:
28432512



Weekdieren en producten daarvan	X		
Mosterd en mosterd producten	X		
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistach noten, macadamia noten)	X		
Pinda's en pinda producten	X		
Sesam en sesamproducten	X		
Sojaboon en sojaboonproducten	X		
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter (uitgedrukt als SO2))	X		

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product hoeft niet te worden geëtiketteerd als bevattende genetisch gemodificeerde organismen en het hoeft niet te worden geëtiketteerd als zijnde afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen volgens de huidige Europese wetgeving.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	36 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:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-04-2021

Ascorbinezuur (E300)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1681, X1682, X1683, X1684, X1685

PRODUCTIE:
28432512



Indeling van de stof
(verordening (EG) nr. 1272/2008)

Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Ascorbinezuur wordt als antioxidant gebruikt. Het voorkomt verkleuring van vruchten en groenten conserven en fruitpurees.

Dosering: 0,5 gram voor 1 liter koude dranken

Ascorbinezuur als broodverbetermiddel verhoogd het gashoudend vermogen van tarwedegen en verhoogd daarmee de luchtigheid van het brood. Voor een zwak meel is meer ascorbinezuur nodig dan voor een sterk meel (glutenkwaliteit). Hoe meer lucht er tijdens het kneedproces ingewerkt wordt, des te effectiever het ascorbinezuur.

Voorbeeld van de invloed van ascorbinezuur op brooddeeg en brood:

Brooddeeg	
Te weinig ascorbinezuur	Te veel ascorbinezuur
Slap Te rekbaar Zacht Kleverig moeilijk machinaal verwerkbaar	Stijf Kort Stug Moeilijk machinaal verwerkbaar

Brood	
Te weinig ascorbinezuur	Te veel ascorbinezuur
Onregelmatige poriën Klein volume Zachte korst	Grove poriën Klein volume, wilde scheuring Harde korst

Ascorbinezuur is momenteel in Nederland het enige toegestane oxydatief werkend meelverbetermiddel. We kunnen stellen dat alle broodbloem voor de Nederlandse bakkerij wordt behandeld met ascorbinezuur. Ascorbinezuur zelf is een reductiemiddel dat tijdens het kneden met behulp van enzymen en zuurstof wordt omgezet in dehydro-ascorbinezuur. Dehydro-ascorbinezuur is eigenlijk het oxydatief werkend meelverbetermiddel.

Tijdens het bakproces wordt dehydro-ascorbinezuur afgebroken en is het in het gebakken product niet meer aanwezig. Dit maakt dat het als technisch hulpmiddel wordt gezien en derhalve niet op de ingrediënten declaratie van het eindproduct vermeld hoeft te worden.

Dosering in broodproducten:

Ascorbinezuur 0,003% op het meelgewicht ter verbetering van de glutenkwaliteit

De optimale toevoeging is vooral afhankelijk van de uitmaling. Bij bloem licht de toevoeging rond de 2-4 gram per 100kg (0,002-0,004%). Bij halfmeel en volkorenmeel varieert dit van 3-8 gram per 100kg (0,003-0,008%).

De door de Warenwet maximaal toegestane hoeveelheid is 10 gram per 100 kg bloem/meel (0,01%).

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-04-2021

Ascorbinezuur (E300)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1681, X1682, X1683, X1684, X1685

PRODUCTIE:
28432512



6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Ascorbinezuur
GB	Great Britain (UK)	Ascorbic acid
DE	Germany	Ascorbinsäure
FR	France	Acide ascorbique
ES	Spain	Ácido ascórbico
PT	Portugal	Ácido ascórbico
IT	Italy	Acido ascorbico
DK	Denmark	Ascorbinsyre
NO	Norway	Askorbinsyre
SE	Sweden	Askorbinsyra
FI	Finland	Askorbiinihappo
IS	Iceland	Askorbínsýra
CZ	Czech Republic	Kyselina askorbová
SK	Slovak Republic	Kyselina askorbová
HU	Hungary	C-vitamin
HR	Croatia (Hrvatska)	Askorbinska kiselina
GR	Greece	Ασκορβικό οξύ
SI	Slovenia	Askorbinska kislina
PL	Poland	Kwas askorbinowy
RO	Romania	Acid ascorbic
BG	Bulgaria	Аскорбинова киселина
RU	Russian Federation	Аскорбиновая кислота
TR	Turkey	Askorbik 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.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.