

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-10-2017

BAKPOEDER PUUR




NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1503, X1514, X1509, X1539

PRODUCTIE:
1015190501

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bakpoeder puur		
Productiecode	1015190501		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1503	100g	8718309830076	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1514	250g	8718309830083	
X1509	1kg	8718309830090	
X1539	12,5kg	8718309830229	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel	
Ingrediënten	Bakzout (53%)	Wijnsteenzuur (47%)
Chemische naam	Natriumbicarbonaat	L(+) Wijnsteenzuur
Chemische formule	NaHCO ₃	C ₄ H ₆ O ₆

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	144-55-8	87-69-4
EU voedingsadditief	E500(ii)	E334
Land van herkomst	Nederland	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Kristalvormig poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		Geurloos	
Zuiverheid	%	99,3	
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<5000	
Schimmels	Kve/g	<10	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-10-2017

BAKPOEDER PUUR

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1503, X1514, X1509, X1539

PRODUCTIE:
1015190501

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Gisten	Kve/g	<10	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

Calcium (Ca)	ppm	<200	
IJzer (Fe)	ppm	<10	
Arsenicum (As)	ppm	<3	
Lood (Pb)	ppm	<2	
Oxalaten	ppm	<100	
Kwik (Hg)	ppm	<1	
Chloor (Cl)	ppm	<100	
Zware metalen	ppm	<10	
Sulfiet (SO ₄)	ppm	<150	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	607	
Energie	kcal/100g	140	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	46,8	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	0	
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	≤ 0,25	
Organische zuren	g/100g	0	
Voedingsvezels	g/100g	0	

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Sint Hubertus 115
NL-6713 JR Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijknatuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL164780877B01
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-10-2017

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BAKPOEDER PUUR

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1503, X1514, X1509, X1539

PRODUCTIE:
1015190501

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	≈14349	berekend
Calcium (Ca)	mg/100g	<200	
IJzer (Fe)	mg/100g	<10	

2.4.3 Vitaminen

Allen		afwezig	
-------	--	---------	--

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	✗	✗	✗
Vis en visproducten	✗	✗	✗
Glutamaat	✗	✗	✗
Lupine en producten daarvan	✗	✗	✗
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✗	✗
Weefdieren en producten daarvan	✗	✗	✗
Mosterd en mosterd producten	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-10-2017

BAKPOEDER PUUR

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1503, X1514, X1509, X1539

PRODUCTIE:
1015190501



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:

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

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	18 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)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
---	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Bakpoeder puur is een zuivere bakpoeder met de juiste combinatie van wijnsteenzuur en bakzout. Het ideale rijsmiddel voor koekjes en cake. Als je erg zure ingrediënten gebruikt, zoals citroensap, yoghurt, karnemelk, cacao, azijn, honing of iets dergelijks, dan kun je beter bakzout gebruiken als bakpoeder, of een gedeelte van het bakpoeder vervangen door bakzout. Het zuur uit het bakpoeder blijft anders

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-10-2017

BAKPOEDER PUUR

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1503, X1514, X1509, X1539

PRODUCTIE:
1015190501



ongebruikt achter in het gebakken product en komt de smaak dan niet ten goede. Deze tip geldt voor alle bakpoeders, niet alleen deze.

Het bakpoeder kan het beste met het bloem meegezeefd worden.

Hoe zwaarder het deeg/ beslag en hoe dikker/ hoger het product, des te meer bakpoeder er toegevoegd moet worden. Dit kan oplopen tot 2 maal de standaard hoeveelheid, zoals bij muffins. Bij dunne koekjes kun je volstaan met de helft van de standaard hoeveelheid.

Dosering als rijsmiddel in gebak: 2½ theelepels bakpoeder (10g / 2,0%) op 500g bloem.

Chemische reactie bij oplossing:

Natriumbicarbonaat + wijnsteenzuur = koolstofdioxide + water + natriumtartraat

$\text{NaHCO}_3 + \text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6 = 2\text{CO}_2 + 2\text{H}_2\text{O} + \text{Na}_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6$

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Bakpoeder
GB	Great Britain (UK)	Baking powder
DE	Germany	Backpulver
FR	France	Levure chimique
ES	Spain	Levadura en polvo (Levadura química, Polvo para hornear, Polvo royal)
PT	Portugal	Levedura química
IT	Italy	Lievito in polvere
DK	Denmark	Bagepulver
NO	Norway	Bakepulver
SE	Sweden	Bakpulver
FI	Finland	Leivin jauhe
IS	Iceland	Lyftiduft
CZ	Czech Republic	Prášek do pečiva
SK	Slovak Republic	Prášok do pečiva
HU	Hungary	Sütőpor
HR	Croatia (Hrvatska)	Prašak za pecivo
GR	Greece	μπέικιν πάουντερ
SI	Slovenia	Pecilni prašek
PL	Poland	Proszek do pieczenia
RO	Romania	Praf de copt
BG	Bulgaria	бакпулвер
RU	Russian Federation	Разрыхлитель
TR	Turkey	Kabartma tozu

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.