

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
10-08-2023

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1772, X1773, X1774, X1775, X1776

PRODUCTIE:
40462508

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Bourbon vanilleboon pasta		
Productiecode	40462508		
Houdbaarheid	01-08-2025		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1772	75g	8718309832889	Glazen pot en kunststof schroefdeksel met garantiesluiting.
X1773	150g	8718309832896	
X1774	300g	8718309832902	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.
X1775	1250g	8718309832919	
X1776	5kg	8718309832926	6l jerrycan en dop met garantiesluiting =



1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Smaakgevende ingrediënten	Madagascar vanille extract* *biologisch
Niet smaakgevende ingrediënten	Suikerstroop*, water, uitgeputte vanilleboon zaadjes*, alcohol 3%vol*, xanthaangom *biologisch

1.3 Wetgevende productgegevens

HS-code	0905 20		
Land van herkomst	Madagascar		
Etiketteringsrichtlijnen voor gebruik in een voedselverwerkende gearomatiseerd product:		Biologisch vanille-extract en zaden of Biologisch natuurlijk vanillearoma en zaden	
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
10-08-2023

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1772, X1773, X1774, X1775, X1776

PRODUCTIE:
40462508

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Pasta met zaadjes	
Kleur		Donker bruin tot zwart	
Geur/smaak		Typisch vanille	
Vanilline gehalte	%	≥ 0,05	
Vlampunt	°C	>60	
Bulkdichtheid		1,257	
Brekingsindex	°Brix	59,5	
Alcoholgehalte	%v/v	3,0	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	Niet van toepassing, het product bevat 3%vol alcohol.
Schimmels	Kve/g	
Gisten	Kve/g	
E Coli	Kve/g	
Salmonella	Kve/25g	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat		
Selderij en selderij producten	✗		
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge)	✗		
Schaal- en schelpdieren	✗		
Eieren en ei producten	✗		
Vis en visproducten	✗		
Lupine en producten daarvan	✗		
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
10-08-2023

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1772, X1773, X1774, X1775, X1776

PRODUCTIE:
40462508

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Weekdieren en producten daarvan	X		
Mosterd en mosterd producten	X		
Noten en notenproducten	X		
Sesam en sesamproducten	X		
Sojaboon en sojaboonproducten	X		
Sulfiet (E221 – E228)	X		

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	X	Veganistisch	✓
Koosjer	✓ Niet gecertificeerd	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product 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, 15-20°C.
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)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
--	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Bio Bourbon vanilleboon pasta wordt gemaakt van vanille extract met toevoeging van echte zaadjes van de vanilleboon, gecombineerd in een licht vloeibare basis. Het wordt gebruikt als het specifieke uiterlijk van de vanille zaadjes gewenst is. Bio vanilleboon pasta wordt in gelijke hoeveelheden gebruikt als vanille extract of ter vervanging van hele vanillebonen in een recept.

Eén eetlepel vanilleboon pasta (15ml) staat gelijk aan een hele vanille boon.

Bij het bakken is het verstandig om de vanille te mengen met het vet of boter van de ingrediënten. Het vet omhult de vanille en beschermt het daarmee tegen vervluchtigen tijdens het bakproces.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
10-08-2023

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1772, X1773, X1774, X1775, X1776

PRODUCTIE:
40462508

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Vanilleboon pasta
GB	Great Britain (UK)	Vanilla bean paste
DE	Germany	Vanilleschotenpaste
FR	France	Pâte de gousse de vanille
ES	Spain	Pasta de vainilla
PT	Portugal	Pasta de feijão de baunilha
IT	Italy	Pasta di baccelli di vaniglia
DK	Denmark	Vaniljestangpasta
NO	Norway	Vaniljestangpasta
SE	Sweden	Vaniljstångspasta
FI	Finland	Vaniljapaputahna
IS	Iceland	Vanilla baunamauk
CZ	Czech Republic	Pasta z vanilkového lusku
SK	Slovak Republic	Pasta z vanilkového struku
HU	Hungary	Vaníliabab paszta
HR	Croatia (Hrvatska)	Pasta od mahuna vanilije
GR	Greece	Πάστα φασολιών βανίλιας
SI	Slovenia	Vanilijeva pasta
PL	Poland	Pasta z fasoli waniliowej
RO	Romania	Pastă de boabe de vanilie
BG	Bulgaria	Паста от ванилови зърна
RU	Russian Federation	Паста из ванильных бобов
TR	Turkey	vanilyalı fasulye ezmesi

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.