

PRODUCT SPECIFICATIE




UITGIFTE DATUM
15-09-2016

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1619, X1620, X1621, X1622PRODUCTIE:
20291018**NATUURLIJK**
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Johannesbroodpitmeel		
Productiecode	20291018		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1619	60g	8718309831400	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1620	150g	8718309831417	
X1621	700g	8718309831431	
X1622	10kg	8718309831448	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Verdikkingmiddel
Chemische naam	Ceratonia siliqua
Chemische formule	-
Productiemethode	Verwijdering van peul en kiem doormiddel van een thermo- mechanisch proces, malen, zeven en drogen.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	9000-40-2		
EU voedingsadditief	E410		
Land van herkomst	Italië		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Poeder	
Kleur		Wit crème	
Geur/smaak		Neutraal	
Asgehalte	%	<1,2	
Bulkdichtheid	g/dm ³	590	
Droge stofgehalte	%	>85	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-09-2016

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1619, X1620, X1621, X1622

PRODUCTIE:
20291018

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Zelfontbrandings-temperatuur	°C	430	
pH		5,0-7,5	
Viscositeit, dynamisch	cpc	2400-3500	1% oplossing
Deeltjesgrootte	mesh	100	>95%

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<5.000	
Schimmels	Kve/g	<500	
Gisten	Kve/g	<500	
E Coli	Kve/g	<10	
B Cereus	Kve/g	<20	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	143	
Energie	kcal/100g	34	
Eiwitten	g/100g	<7	
Koolhydraten:	g/100g		
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Voedingsvezels:	g/100g	80	
Oplosbare vezels	g/100g	79	
Onoplosbare vezels	g/100g	1	
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	1	
Waarvan verzadigd	g/100g	<0,1	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-09-2016

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1619, X1620, X1621, X1622

PRODUCTIE:
20291018

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Water	g/100g	<15	
Organische zuren	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	13	
Calcium (Ca)	mg/100g	70	
IJzer (Fe)	mg/100g	1	
Magnesium (Mg)	mg/100g	60	
Kalium (K)	mg/100g	300	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat		
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)	✗		
Weekdieren en producten daarvan	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-09-2016

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1619, X1620, X1621, X1622

PRODUCTIE:
20291018

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Mosterd en mosterd producten	X		
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X		
Pinda's en pinda producten	X		
Varken	X		
Sesam en sesamproducten	X		
Sojaboon en sojaboonproducten	X		
Sulfiet (E221 - E228)	X		
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X		

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio Johannesbroodpitmeel 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:

Bio Johannesbroodpitmeel is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel, droog en donker 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)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-09-2016

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1619, X1620, X1621, X1622

PRODUCTIE:
20291018



6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Johannesbroodpitmeel wordt gebruikt als verdikkingsmiddel, emulgator en stabilisator.

Johannesbroodpitmeel (JBM) is de gemalen meelkern van het zaad/peul van de Johannesbroodboom (Carobe). JBM is een efficiënte verdikkings- en geleermiddel. Het is een ideaal additief in toepassingen waar goede stabiliserende, verdikkings en emulgerende eigenschappen nodig zijn.

JBM is een veel gebruikte textuur verbeteraar in voedingsmiddelen dankzij zijn natuurlijke imago, de neutrale smaak en de romige textuur die het biedt.

Het poeder hydrateert deels in koud water, maar de volledige viscositeit kan alleen worden verkregen door verwarming van de oplossing (85°C).

JBM vormt hitte omkeerbare, elastische gelering indien gemengd met xanthaangom (bij voorkeur in de verhouding 1:1).

Het is niet verteerbaar en kan worden geclassificeerd als oplosbare vezels. In de juiste dosering, staat het bekend om zijn verbetering van de darmwerking en het verlagen van het cholesterol. Omdat het gemakkelijk water absorbeert en zwelt, moet het niet als droog poeder ingenomen worden.

JBM wordt algemeen gebruikt als een verdikkingsmiddel in warm bereide vervaardigde voedingsmiddelen, zoals; sauzen, soepen, ketchup en mayonaises.

JBM is een essentieel onderdeel in zuivel toepassingen en andere voedingsmiddelen, met inbegrip van bevroren desserts (roomijs), gecultiveerde zuivelproducten (yoghurt), en roomkaas.

In bevroren producten dient JBM om de snelheid van het smelten te vertragen en het verbeteren van de bewaar eigenschappen, door zijn positieve invloed op de groei van ijskristallen. De textuur verbeterende eigenschappen zijn uitstekend, net als de vries-dooi en water bindende eigenschappen.

Bakkerijproducten profiteren ook van de toevoeging van JBM. Bij toevoeging aan tarwemeel resulteert dit in een zachter, smakelijker product met een langere houdbaarheid. Het vertraagt het oudbakken en kruimelig worden. Ook verminderd het de benodigde hoeveelheid eieren in producten zoals koekjes, broodjes en gebak.

JBM heeft een positief effect op de eiwitstabiliteit en heeft geen interactie met de andere ingrediënten in voeding als gevolg van zijn neutrale eigenschappen.

Doserings advies, als percentage van het totale gewicht:

0,15-0,25%	Roomijs	Hitte schok resistentie, langzame ontthooing
0,10-0,30%	Melkproducten	Bijdrage aan mondgevoel
0,25-0,35%	Kaas	Fijne textuur, uitstekend mondgevoel
0,20-0,40%	Zoetwaren	Minimaliseren van synerese
0,20-0,40%	Vis producten	Voorkomen van breuk

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
15-09-2016

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1619, X1620, X1621, X1622

PRODUCTIE:
20291018

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

0,10-0,40%	Dranken	Verbeteren van het mondgevoel
0,30-1,00%	Sauzen	Stabiliseren van olie- en niet oliehoudende sauzen
0,30-0,60%	Vleesconserven	Maximaliseren van de gelei sterkte
0,10-0,50%	Graanproducten	Verbeterde structuur, minder kruimelig
0,20-0,50%	Diepvriesproducten	Verbeteren van de vries-ontdooi stabiliteit
0,30-1,00%	Dieetvoeding	Vervanging van gluten, laag calorisch ingrediënt

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Johannesbroodpitmeel
GB	Great Britain (UK)	Locust bean gum, LBG, St. John's bread, carob gum
DE	Germany	Johannisbrotkernmehl
FR	France	La gomme de caroube, Gomme de caroubier
ES	Spain	La goma garrofín, goma de semillas de algarrobo
PT	Portugal	Alfarrobeira
IT	Italy	Farina di carrube
DK	Denmark	Johannesbrødmel, Johannesbrødkernemel
NO	Norway	Fruktkjernemel, Johannesbrødkjernemel
SE	Sweden	Fruktkärnmjöl, Johannesbrödkärnmjöl.
FI	Finland	Johanneksenleipäpuujauhe, Johanneksenleipäpuu
IS	Iceland	
CZ	Czech Republic	
SK	Slovak Republic	
HU	Hungary	szentjánoskenyér-liszt
HR	Croatia (Hrvatska)	
GR	Greece	Κόμμα χαρουπιών
SI	Slovenia	
PL	Poland	Mączka chleba świętojańskiego
RO	Romania	Roșcov
BG	Bulgaria	
RU	Russian Federation	Камедь бобов рожкового дерева
TR	Turkey	Keçiboynuzu Zamkı

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
15-09-2016

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1619, X1620, X1621, X1622

PRODUCTIE:
20291018



Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.