

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-08-2023




BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1623, X1624, X1625, X1622

PRODUCTIE:
37292512



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Johannesbroodpitmeel		
Productiecode	37292512		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1623	55g	8718309831493	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1624	140g	8718309831509	
X1625	550g	8718309831516	
X1622	10kg	8718309831448	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Verdikkingmiddel, stabilisator, emulgator voor waterige systemen, na verwarming (ongeveer 80°C gedurende 1-2 min.)
Beschrijving	Johannesbroodpitmeel is een natuurlijk hydrocolloïdaal polysacharide met een hoog molecuulgewicht, verkregen uit de zaadlobben van johannesbroodpitten (Ceratonia Siliqua).
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		Fijn poeder	
Kleur		Wit crème	
Geur/smaak		Neutraal	
Bulkdichtheid	g/cm ³	590	
Vochtgehalte	%	9,13	
Asgehalte	%	1,00	800°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-08-2023

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1623, X1624, X1625, X1622

PRODUCTIE:
37292512



pH		6,50	1% P/P
Oplosbaar		in heet water	onoplosbaar in organische oplosmiddelen
Eiwit	%	5,40	
Vet	%	0,90	
Zetmeel	%	negatief	
Galactomannaan	%	>75	
Viscositeit, dynamisch	cpc	2715	1% oplossing, INEC-TC
Deeltjesgrootte	US mesh	100	>90%
Deeltjesgrootte	μ	<180	>90%

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	750	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
E Coli	Kve/g	afwezig	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

Ethanol en propaan-2-ol	ppm	negatief	
Zware metalen	ppm	<20	totaal
Arsenicum (As)	ppm	<2,0	
Cadmium (Cd)	ppm	<1,0	
Kwik (Hg)	ppm	<1,0	
Lood (Pb)	ppm	<2,0	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	808	
Energie	kcal/100g	193	
Eiwitten	g/100g	5,31	
Koolhydraten:	g/100g	0,0	
Waarvan suikers	g/100g	0,0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-08-2023

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1623, X1624, X1625, X1622

PRODUCTIE:
37292512



Voedingsvezels:	g/100g	82,6	
Oplosbare vezels	g/100g		
Onoplosbare vezels	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,7	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,14	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	10,05	
Organische zuren	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Natriumchloride (NaCl)	mg/100g	2	
------------------------	---------	---	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-08-2023

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1623, X1624, X1625, X1622

PRODUCTIE:
37292512



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

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓	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
08-08-2023

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1623, X1624, X1625, X1622

PRODUCTIE:
37292512



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 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 (ca. 80°C, 1-2 minuten). JBM wordt algemeen gebruikt als een verdikkingsmiddel in warm bereide vervaardigde voedingsmiddelen, zoals; sauzen, soepen, ketchup en mayonaises.

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.

JBM is een efficiënte verdikkings- en geleermiddel. Het is een ideaal additief in toepassingen waar goede stabiliserende, verdikkings en emulgerende eigenschappen nodig zijn.

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

Omdat het gemakkelijk water absorbeert en zwelt, moet het niet als droog poeder ingenomen worden.

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:

Mix het Johannesbroodpitmeel met de overige droge ingrediënten alvorens het al roerend aan de vloeistof toe te voegen. Vervolgens al roerend verhitten tot minimaal 80°C voor een aantal minuten tot het volledig opgenomen is. Nooit de vloeistof over het poeder gieten.

Dosering: 0,05-0,5%

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-08-2023

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1623, X1624, X1625, X1622

PRODUCTIE:
37292512



Doserings advies, als percentage van het totale gewicht:

0,15-0,25%	Roomijs	Hitte schok resistentie, langzame ontdooiing
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
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, carob bean gum
DE	Germany	Johannisbrotkernmehl
FR	France	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	Engisprettugraut
CZ	Czech Republic	Svatojánská guma
SK	Slovak Republic	Svätojánska guma
HU	Hungary	szentjánoskenyér-liszt
HR	Croatia (Hrvatska)	Guma od rogača
GR	Greece	Κόμμα χαρουπιών
SI	Slovenia	Rožičev gumi
PL	Poland	Maączka chleba świętojańskiego
RO	Romania	Roşcov
BG	Bulgaria	Дъвка от рожков
RU	Russian Federation	Камедь бобов рожкового дерева

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
08-08-2023

BIO JOHANNESBROODPITMEEL (E410)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1623, X1624, X1625, X1622

PRODUCTIE:
37292512



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.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.