

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-08-2021

BIO MAISZETMEEL INSTANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1566, X1567, X1599

PRODUCTIE:
27182303



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio maiszetmeel instant		
Productiecode	27182303		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
x1566	100g	8718309830502	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
x1567	450g	8718309830519	
X1599	7kg	8718309830915	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Koud bindmiddel, verdikkings- en stabiliseringsmiddel		
Chemische naam	Biologisch maiszetmeel instant		
Chemische formule			
Productiemethode	Geproduceerd uit biologisch maiszetmeel door thermische behandeling, gevolgd door drogen en malen.		

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	-		
EU voedingsadditief	-		
Land van herkomst	Oostenrijk		
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	
Geur/smaak		specifiek, neutraal	
Zuiverheid	%	87	
Oplosbaarheid		oplosbaar in koud water	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-08-2021

BIO MAISZETMEEL INSTANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1566, X1567, X1599

PRODUCTIE:
27182303



Asgehalte	%	± 0,2	
pH		7	
Deeltjesgrootte		Max. 2 % > 0,5 mm Min. 65% >0,1 mm	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<5000	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1484	
Energie	kcal/100g	350	
Eiwitten	g/100g	0,3	
Koolhydraten:	g/100g	87	
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g	87	
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,1	
Waarvan verzadigd	g/100g	<0,1	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	max 8	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	1	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	6	
Calcium (Ca)	mg/100g	15	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-08-2021

BIO MAISZETMEEL INSTANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1566, X1567, X1599

PRODUCTIE:
27182303

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

IJzer (Fe)	mg/100g	2	
Kalium (K)	mg/100g	5	
Fosfor (P)	mg/100g	36	
Magnesium (Mg)	mg/100g	5	

2.4.3 Vitaminen

Allen		geen	
-------	--	------	--

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)	✗	✗	✗
Weekdieren en producten daarvan	✗	✗	✗
Mosterd en mosterd producten	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-08-2021

BIO MAISZETMEEL INSTANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1566, X1567, X1599

PRODUCTIE:
27182303



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

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Maiszetmeel instant 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:

Maiszetmeel instant is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren in een geventileerde ruimte.
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:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd (Ongevaarlijk)
---	-------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Bind in koud water, mengsels van maïszetmeel instant vormen een ondoorzichtige pasta met een hoge viscositeit. Om gemakkelijke dispersie van maïszetmeel instant in water te verkrijgen, zonder vorming van klonten, wordt aanbevolen het zetmeel eerst met andere droge componenten van het receptuur te mengen.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-08-2021

BIO MAISZETMEEL INSTANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1566, X1567, X1599

PRODUCTIE:
27182303



Enkele belangrijke toepassingen:

- Instant pudding, zoetwaren crèmes: consistentie, smaak
- Instant deegmixen: regulering van het vochtgehalte en de consistentie van het deeg -
- Gebakken producten: verbeterde duur van de versheid
- Babyvoeding, instant producten: licht verteerbaar zetmeel, fungeert als een goed bindmiddel en voegt consistentie toe.
- Bakvullingen: verbetering van de consistentie en waterbinding
- Graan pannenkoeken: verbetert de gehele binding
- Bakpoeder: verbeteren van de houdbaarheid, het standaardiseren van de dosering.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Maiszetmeel instant
GB	Great Britain (UK)	Corn starch
DE	Germany	Instant Maisstärke
FR	France	Amidon
ES	Spain	Almidón
PT	Portugal	Amido
IT	Italy	Amido
DK	Denmark	Stivelse
NO	Norway	Stive, Stivelse
SE	Sweden	Stärkelse
FI	Finland	Tärkkelys
IS	Iceland	Sterkja
CZ	Czech Republic	Škrob
SK	Slovak Republic	Škrob
HU	Hungary	Keményítő
HR	Croatia (Hrvatska)	Škrob
GR	Greece	Άμυλο
SI	Slovenia	Koruzni škrob
PL	Poland	Skrobia
RO	Romania	Amidon
BG	Bulgaria	Нишесте
RU	Russian Federation	Крахмал
TR	Turkey	Niğasta

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
05-08-2021

BIO MAISZETMEEL INSTANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1566, X1567, X1599

PRODUCTIE:
27182303



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.