

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
19-06-2023





Bio acerola poeder 17% vit.C
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1670, X1671, X1672, X1673

PRODUCTIE:
27372509

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio acerola poeder 17% vit.C		
Productiecode	27372509		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1670	12g	8718309831929	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1671	50g	8718309831936	
X1672	125g	8718309831943	
X1673	500g	8718309831950	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	antioxidant	
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; acerolasap*, cassave zetmeel*	
Ingrediënten	geconcentreerd, gesproeidroogd acerolasap* (60%)	cassave maltodextrine* (40%)
Chemische naam	vruchten van de Malpighia punicifolia	wortel van de Manihot esculenta
		Het cassave maltodextrine is een technische hulpstof en heeft in het eindproduct geen functie. Daarom hoeft het in de Ingrediënten declaratie van het eindproduct niet vermeld te worden.
	*Van gecertificeerd biologische landbouw	

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Brazilië		
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		geel	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
19-06-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Bio acerola poeder 17% vit.C
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1670, X1671, X1672, X1673

PRODUCTIE:
27372509

Geur/smaak		karakteristiek, zuur	
Watergehalte	%	max. 6	
Ascorbinezuur vitamine C	%	min. 17	
Asgehalte	%	6,8	
pH		3,2-5,2	10% oplossing
Deeltjesgrootte	mesh	40 (min. 90%)	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 1.000	
Schimmels en gisten	Kve/g	< 100	
Coliformen	MWN/g	< 10	
E Coli	in 1g	negatief	
Salmonella	in 375g	negatief	
Staphylococcus aureus	in 1g	negatief	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1205	
Energie	kcal/100g	288	
Eiwitten	g/100g	3,2	
Koolhydraten:	g/100g	68	
Waarvan suikers	g/100g	26	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,5	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

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

KvK: 09133868
BTW: NL0001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
19-06-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Bio acerola poeder 17% vit.C
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1670, X1671, X1672, X1673

PRODUCTIE:
27372509

Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	5,6	
2.4.2 Mineralen			
Natrium (Na)	mg/100g	23	
2.4.3 Vitaminen			
Vitamine C	mg/100g	17000	
3. VOEDSEL INTOLLERANTIE			
3.1 Allergenen			
Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat		
	Peulvruchten	✗	
	Rund	✗	
	Cacao	✗	
	Mais	✗	
	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	✗	

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

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

KvK: 09133868
BTW: NL0001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
19-06-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Bio acerola poeder 17% vit.C
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1670, X1671, X1672, X1673

PRODUCTIE:
27372509

Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachnoten, macadamianoten)	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	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓
Kosher	✓	Halal	✓

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.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel (14-20°C), donker en droog 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
19-06-2023



Bio acerola poeder 17% vit.C
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1670, X1671, X1672, X1673

PRODUCTIE:
27372509

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

1 kg acerolapoeder komt overeen met ongeveer 11 kg vers fruit.

Dosering:

3 gram voor 1 liter koude dranken
Graanreep 1,2%
Voedingssupplement 0,3%

Acerolapoeder wordt als antioxidant gebruikt. Het voorkomt verkleuring van vruchten en groenten conserven en fruitpurees.

Broodverbetermiddel

Acerolapoeder als broodverbetermiddel verhoogd het gashoudend vermogen van tarwedegen en verhoogd daarmee de luchtigheid van het brood. Voor een zwak meel is meer acerolapoeder nodig dan voor een sterk meel (glutenkwaliteit). Hoe meer lucht er tijdens het kneedproces ingewerkt wordt, des te effectiever het acerolapoeder.

Voorbeeld van de invloed van acerolapoeder op brooddeeg en brood:

Brooddeeg	
Te weinig acerolapoeder	Te veel acerolapoeder
Slap Te rekbaar Zacht Kleverig moeilijk machinaal verwerkbaar	Stijf Kort Stug Moeilijk machinaal verwerkbaar

Brood	
Te weinig acerolapoeder	Te veel acerolapoeder
Onregelmatige poriën Klein volume Zachte korst	Grove poriën Klein volume, wilde scheuring Harde korst

Het werkzame bestanddeel in acerolapoeder is het vitamine C, ofwel natuurlijk ascorbinezuur. Ascorbinezuur is een oxydatief werkend meelverbetermiddel. Ascorbinezuur zelf is een reductiemiddel dat tijdens het kneden met behulp van enzymen en zuurstof wordt omgezet in dehydro-ascorbinezuur. Dehydro-ascorbinezuur is eigenlijk het oxydatief werkend meelverbetermiddel.

Tijdens het bakproces wordt dehydro-ascorbinezuur afgebroken en is het in het gebakken product niet meer aanwezig.

Dosering in broodproducten:

Acerolapoeder 0,018% op het meelgewicht ter verbetering van de glutenkwaliteit

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
19-06-2023



Bio acerola poeder 17% vit.C
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1670, X1671, X1672, X1673

PRODUCTIE:
27372509

De optimale toevoeging is vooral afhankelijk van de uitmaling. Bij bloem licht de toevoeging rond de 12-24 gram per 100kg (0,012-0,024%). Bij halfmeel en volkorenmeel varieert dit van 18-47 gram per 100kg (0,018-0,047%).

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	acerola poeder
GB	Great Britain (UK)	acerola powder
DE	Germany	Acerola Pulver
FR	France	poudre d'acérola
ES	Spain	polvo de acerola
PT	Portugal	pó de acerola
IT	Italy	acerola in polvere
DK	Denmark	acerola pulver
NO	Norway	acerola pulver
SE	Sweden	acerolapulver
FI	Finland	acerola-jauhe
IS	Iceland	acerola duft
CZ	Czech Republic	prášek aceroly
SK	Slovak Republic	prášok z aceroly
HU	Hungary	acerola por
HR	Croatia (Hrvatska)	acerola u prahu
GR	Greece	σκόνη acerola
SI	Slovenia	acerola v prahu
PL	Poland	proszek z aceroli
RO	Romania	pulbere de acerola
BG	Bulgaria	ацурола на прах
RU	Russian Federation	порошок ацеролы
TR	Turkey	aserola 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.