


PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-03-2021**NATUURLIJK**
NATUURLIJK
*speciale ingrediënten***BIO BAKPOEDER EXTRA**
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1563, X1564, X1565, X1595**PRODUCTIE:**
1017230318

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio bakpoeder extra		
Productiecode	1017230318		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1563	60g	8718309830588	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1564	150g	8718309830592	
X1565	700g	8718309830601	
X1595	10kg	8718309831219	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel	
Ingrediënten	Natriumbicarbonaat (27%)	Wijnsteenzuur (24%)
EU voedingsadditief	E500(ii)	E334
Chemische naam	Natriumbicarbonaat	L(+) Wijnsteenzuur
Chemische formule	NaHCO ₃	C ₄ H ₆ O ₆
Ingrediënten	Biologisch maiszetmeel (48%)	Biologisch eiwit (1%)
EU voedingsadditief	-	-
Chemische naam	Biologische instant maiszetmeel	kippen ei, eiwit poeder
Chemische formule	-	-

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Nederland		
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	
Geur/smaak		Geurloos	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-03-2021

BIO BAKPOEDER EXTRA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1563, X1564, X1565, X1595

PRODUCTIE:
1017230318

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Zuiverheid	%	93,4	
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	

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	1043	
Energie	kcal/100g	244	
Eiwitten	g/100g	0,96	
Koolhydraten:	g/100g	65,9	
Waarvan suikers	g/100g	0,05	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g	42,2	
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,05	
Waarvan verzadigd	g/100g	<0,05	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	4	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,5	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	7253	
Calcium (Ca)	mg/100g	7,90	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,97	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-03-2021

BIO BAKPOEDER EXTRA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1563, X1564, X1565, X1595

PRODUCTIE:
1017230318



Varken	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 – E228)	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	X

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio bakpoeder extra 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.
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:

Bakpoeder extra is een bakpoeder welke je in dezelfde verhouding kunt gebruiken als gangbaar bakpoeder. Waar in een recept gevraagd wordt om bakpoeder, dan is dit altijd goed en gebruik je exact dezelfde hoeveelheid. Bakpoeder extra is met name goed bij nat beslag zoals cake en muffins. Het toegevoegde eiwit houdt de luchtbelletjes die het bakpoeder produceert goed vast. Dit kan ook zeer nuttig zijn als het deeg of beslag niet direct gebakken kan worden.

Het bakpoeder kan het beste met het bloem mee gezeefd worden. Hoe zwaarder het deeg/ beslag en hoe dikker/ hoger het product, des te meer bakpoeder er toegevoegd moet worden. Dit kan oplopen tot 2 maal de standaard hoeveelheid, zoals bij cake en muffins. Bij dunne koekjes kun je volstaan met de helft van de standaard hoeveelheid.

Dosering als rijsmiddel in gebak: 6 theelepels bakpoeder (18g / 3,6%) op 500g bloem.

Het maïszetmeel in dit bakpoeder wordt gebruikt om de houdbaarheid van het bakpoeder te verlengen door het natriumbicarbonaat droog te houden en gescheiden van het wijnsteenzuur.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
18-03-2021

BIO BAKPOEDER EXTRA

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1563, X1564, X1565, X1595

PRODUCTIE:
1017230318



Het zetmeel geeft het bakpoeder ook het juiste volume voor de standaard bakpoeder eenheid. In het rijsp proces heeft het alleen een functie als vertrager. Het heeft geen functie in de werkelijke gas productie.

Het eiwitpoeder heeft als functie het opvangen en vasthouden van het gas dat bij de onderstaande reactie vrijkomt.

Chemische reactie bij oplossing:

Natriumbicarbonaat + wijnsteenzuur = koolstofdioxide + water + natriumtartraat



6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Bakpoeder
GB	Great Britain (UK)	Baking powder
DE	Germany	Backpulver
FR	France	Levure chimique
ES	Spain	Levadura en polvo (Levadura química, Polvo para hornear, Polvo royal)
PT	Portugal	Levedura química
IT	Italy	Lievito in polvere
DK	Denmark	Bagepulver
NO	Norway	Bakepulver
SE	Sweden	Bakpulver
FI	Finland	Leivin jauhe
IS	Iceland	Lyftiduft
CZ	Czech Republic	Prášek do pečiva
SK	Slovak Republic	Prášok do pečiva
HU	Hungary	Sütőpor
HR	Croatia (Hrvatska)	Prašak za pecivo
GR	Greece	μπέικιν πάουντερ
SI	Slovenia	Pecilni prašek
PL	Poland	Proszek do pieczenia
RO	Romania	Praf de copt
BG	Bulgaria	бaкпулвер
RU	Russian Federation	Разрыхлитель
TR	Turkey	Kabartma 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.