

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-02-2021



Bio Bourbon vanille extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1650, X1651, X1652, X1653

PRODUCTIE:
27392301

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Bourbon vanille extract		
Productiecode	27392301		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1650	100ml	8718309831721	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting. Fles = Dop = Binnen plug =
X1651	250ml	8718309831738	
X1652	500ml	8718309831745	
X1653	1000ml	8718309831752	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Smaakstof
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; Bourbon vanille extract*, water, alcohol*, karamelsuikerstroop*, verdikkingsmiddel: xanthaangom *Gecertificeerd biologische grondstof

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Duitsland	EU / niet EU landbouw	
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		dikvloeibare vloeistof	
Kleur		bruin	
Geur/smaak		typisch vanille	
Alcohol	g/100g	15	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	max. 5.000	
Schimmels	Kve/g	max. 100	
Gisten	Kve/g	max. 100	
Enterobacteriën	Kve/g	max. 50	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-02-2021

Bio Bourbon vanille extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1650, X1651, X1652, X1653

PRODUCTIE:
27392301

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	537	
Energie	kcal/100g	128	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	5,8	
Waarvan suikers	g/100g	4,4	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,1	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	3,0	
Natriumchloride (NaCl)	mg/100g	8,0	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Rund	✗		
Cacao	✗		
Wortel	✗		
Selderij en selderij producten	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-02-2021



Bio Bourbon vanille extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1650, X1651, X1652, X1653

PRODUCTIE:
27392301

Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	X		
Kip	X		
Koriander	X		
Schaal- en schelpdieren	X		
Eieren en ei producten	X		
Vis en visproducten	X		
Glutamaat	X		
Lupine en producten daarvan	X		
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X		
Weekdieren en producten daarvan	X		
Mosterd en mosterd producten	X		
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pecannoten, pistachnoten, macadamianoten)	X		
Pinda's en pinda producten	X		
Varken	X		
Sesam en sesamproducten	X		
Sojaboon en sojaboonproducten	X		
Sulfiet (E221 – E228)	X		
Zwaveldioxide (>10mg/kg)	X		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-02-2021



Bio Bourbon vanille extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1650, X1651, X1652, X1653

PRODUCTIE:
27392301

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio Bourbon vanille extract 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 Bourbon vanille extract is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Donker, 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:

Natuurlijk Bourbon vanille extract voor gebruik bij het bakken. Voeg dit extract toe aan je bak creaties voor die welbekende, onovertroffen volle vanille smaak.

Dosering: 2-5:1000

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	vanille-extract
GB	Great Britain (UK)	vanilla extract
DE	Germany	Vanilleextrakt
FR	France	extrait de vanille
ES	Spain	extracto de vainilla
PT	Portugal	extrato de baunilha
IT	Italy	estratto di vaniglia
DK	Denmark	vanille ekstrakt
NO	Norway	vaniljeekstrakt
SE	Sweden	vanilj extrakt
FI	Finland	vaniljauute
IS	Iceland	vanilludropar

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-02-2021

Bio Bourbon vanille extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1650, X1651, X1652, X1653

PRODUCTIE:
27392301



CZ	Czech Republic	vanilkový extrakt
SK	Slovak Republic	vanilkový extrakt
HU	Hungary	vaníliakivonat
HR	Croatia (Hrvatska)	ekstrakt vanilije
GR	Greece	εκχύλισμα βανίλιας
SI	Slovenia	izvleček vanilije
PL	Poland	ekstrakt waniliowy
RO	Romania	extract de vanilie
BG	Bulgaria	екстракт от ванилия
RU	Russian Federation	экстракт ванили
TR	Turkey	vanilya özü

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.