

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
03-05-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Bio broodkruiden

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1646, X1647, X1648, X1649

PRODUCTIE:
10452211

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio broodkruiden		
Productiecode	10452211		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1646	15g	8718309831684	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1647	50g	8718309831691	
X1648	150g	8718309831707	
X1649	600g	8718309831714	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product:

Hoofdgebruik	aromatiseren van brood	
Samenstelling	Gemalen zaden, in afnemende volgorde van gewicht; anijs, karwij, venkel, koriander.	
Ingrediënten	Anijs zaad	Karwij zaad
Chemische naam	Pimpinella anisum	Carum carvi
Ingrediënten	Venkel zaad	Koriander zaad
Chemische naam	Foeniculum vulgare	Coriandrum sativum

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	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		grof poeder	
Kleur		gemeleerd grijs bruin achtig	
Geur/smaak		product typisch aromatisch	
AW-waarde	%	<0,8	
Productvreemde delen	%	max. 1	(organisch materiaal)
Vochtgehalte	%	max. 13	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
03-05-2021



Bio broodkruiden

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1646, X1647, X1648, X1649

PRODUCTIE:
10452211

2.2 Microbiologische analyse

E Coli	Kve/g	<1.000	
Salmonella	in 25g	afwezig	
Listeria monocytogenes	Kve/g	<100	
Staphylococcus aureus	Kve/g	<1.000	
Bacillus cereus	Kve/g	<100.000	

2.3 Chemische analyse

Aflatoxine B1, B2, G1 en G2	µg/kg	<10	EU verordening 1881/2006
Ochratoxine A		Volgens EU verordening	EU verordening 1881/2006
Zware metalen		Volgens EU verordening	EU verordening 1881/2006
Residuen bestrijdingsmiddelen		Volgens EU verordening	EU verordening 889/2008

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g		
Energie	kcal/100g	Voedingswaarde vermelding is niet verplicht bij gedroogde kruiden.	
Eiwitten	g/100g		
Koolhydraten:	g/100g		
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g		
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
03-05-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Bio broodkruiden

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1646, X1647, X1648, X1649

PRODUCTIE:
10452211

Voedingsvezels	g/100g		
3. VOEDSEL INTOLLERANTIE			
3.1 Allergenen			
Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat		
	Selderij en producten op basis van selderij	✗	
	Gluten bevattende granen	✗	
	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	✗	
	Eieren en ei producten op basis van eieren	✗	
	Vis en producten op basis van vis	✗	
	Lupine en producten op basis van lupine	✗	
	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗	
	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗	
	Mosterd en producten op basis van mosterd	✗	
	Schaalvruchten (o.a. amandelen en noten) en producten op basis van schaalvruchten	✗	
	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	✗	
	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	
	Soja en producten op basis van soja	✗	
	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of mg/l uitgedrukt als SO2	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
03-05-2021



Bio broodkruiden

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1646, X1647, X1648, X1649

PRODUCTIE:
10452211

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product voldoet aan zowel de Nederlandse als de Europese wetgeving. Het product is GMO-vrij (genetisch gemodificeerde organismen, GGO-vrij). De producten behoeven ook geen declaratie in het kader van de EG verordening nr. 1829/2003 en 1830/2003.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet doorstraald.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel, droog en donker bewaren.
Houdbaarheid	18 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:

Broodkruiden gebruik je voor het verrijken en aromatiseren van brood.

Dosering

0,7% op basis van het meelgewicht
7 gram op een kilo meel

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	broodkruiden
GB	Great Britain (UK)	bread spices
DE	Germany	brotgewürz
FR	France	épices à pain
ES	Spain	especias de pan
PT	Portugal	especiarias para pão
IT	Italy	spezie per pane
DK	Denmark	brød krydderier
NO	Norway	brødkrydder
SE	Sweden	bröd kryddor
FI	Finland	leipämausteet

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
03-05-2021



Bio broodkruiden

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1646, X1647, X1648, X1649

PRODUCTIE:
10452211

IS	Iceland	brauðkrydd
CZ	Czech Republic	chlebové koření
SK	Slovak Republic	chlebové korenie
HU	Hungary	kenyérfűszerek
HR	Croatia (Hrvatska)	začini za kruh
GR	Greece	μπαχαρικά ψωμιού
SI	Slovenia	krušne začimbe
PL	Poland	przyprawy do chleba
RO	Romania	condimente de pâine
BG	Bulgaria	подправки за хляб
RU	Russian Federation	хлебные специи
TR	Turkey	ekmek baharatları

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.