

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BROODVERBETERMIDDEL KROKANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1729, X1730, X1731

PRODUCTIE:
31562409

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio broodverbetermiddel krokant		
Productiecode	31562308		
Ten minste houdbaar tot	20-09-2024		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1729	150g	8718309832483	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot =  Deksel = 
X1730	600g	8718309832490	
X1731	8kg	8718309832506	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Broodverbetermiddel voor de bereiding van krokante broodsoorten	
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; biologische speltbloem, biologisch gerstemoutmeel, meelverbeteraar ascorbinezuur, enzymen	
Ingrediënten	biologische speltbloem (85%)	biologisch gerstemoutmeel (10%)
Chemische naam	speltbloem	gerstemoutmeel
Ingrediënten	meelverbeteraar ascorbinezuur (<1%)	enzymen (<1%)
EU voedingsadditief	E300	
Chemische naam	ascorbinezuur	enzymen

1.3 Wetgevende productgegevens

HS code (douane)	1107 10 11		
Land van herkomst	Duitsland		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		poeder	
Kleur		licht beige	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023



BIO BROODVERBETERMIDDEL KROKANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1729, X1730, X1731

PRODUCTIE:
31562409

Geur/smaak		productspecifiek	
Water	%	10,83	
Drogestofgehalte	%	89,17	
Bulkdichtheid	g / l	608 - 743	
Asgehalte	%	0,7 - 1,0	500°C
Eiwitten	%	11,0 - 16,6	N x 6,25
Zetmeel	%	55,8 - 75,4	
Vetstof	%	1,5 - 1,9	
Vezels	%	3,7 - 4,9	
pH		4,4-5,4	10g / 200ml
Zuurgraad		< 9,0	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	1.000.000	
Schimmels en gisten	Kve/g	10.000	
E Coli	Kve/g	1.000	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1.494	
Energie	kcal/100g	353	
Eiwitten	g/100g	13,8	
Koolhydraten:	g/100g	67,9	
Waarvan suikers	g/100g	1,4	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	1,7	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,5	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,5	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,7	
Transvetten	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BROODVERBETERMIDDEL KROKANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1729, X1730, X1731

PRODUCTIE:
31562409

Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	4,3	

2.4.2 Mineralen

Natriumchloride (NaCl)	g/100g	<0,01	
------------------------	--------	-------	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Sporen niet uit te sluiten	
Selderij en selderij producten	✗	✗	
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✓	✓	
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	
Eieren en ei producten		✓	
Vis en visproducten	✗	✗	
Lupine en producten daarvan	✗	✓	max 10 ppm
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✓	
Weekdieren en producten daarvan	✗	✗	
Mosterd en mosterd producten	✗	✓	max 10 ppm
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	✗	✗	
Pinda's en pinda producten	✗	✗	
Sesam en sesamproducten	✗	✗	max 5 ppm
Sojaboon en sojaboonproducten	✗	✓	max 50 ppm
Sulfiet (E221 - E228)	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023



BIO BROODVERBETERMIDDEL KROKANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1729, X1730, X1731

PRODUCTIE:
31562409

Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	
---------------------------	---	---	--

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio broodverbetermiddel krokant 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 broodverbetermiddel krokant is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	12 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:

Broodverbetermiddel krokant wordt gebruikt ter ondersteuning van krokante (vloer)broodsoorten. Het geeft een mooie glans en krokantheid aan uw brood.

Broodverbetermiddel helpt u om alle onzekerheden binnen het broodproductieproces te beheersen, zoals variaties in temperatuur, vochtigheid, meel en arbeid. Op deze manier stelt het je in staat om constante topresultaten te behalen bij elk brood dat je bakt.

Dosering: 3-4% op basis van het meelgewicht

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Broodverbetermiddel krokant, krokantbroodpoeder, hardbroodpoeder
GB	Great Britain (UK)	bread improver crusty
DE	Germany	Brotverbesserer knusprig

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023



BIO BROODVERBETERMIDDEL KROKANT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1729, X1730, X1731

PRODUCTIE:
31562409

FR	France	améliorant de pain croustillant
ES	Spain	mejorador de pan crujiente
PT	Portugal	melhorador de pão crocante
IT	Italy	miglioratore di pane croccante
DK	Denmark	brødforbedringsmiddel skorpe
NO	Norway	brødforbedringsmiddel skorpe
SE	Sweden	brödförbättrare knaprig
FI	Finland	leivänparannusaine rapea
IS	Iceland	brauðbætir skorpu
CZ	Czech Republic	zlepšovák chleba křupavý
SK	Slovak Republic	zlepšovák chleba chrumkavý
HU	Hungary	kenyérjavító héja
HR	Croatia (Hrvatska)	poboljšivač kruha crusty
GR	Greece	βελτιωτικό ψωμιού κρούστα
SI	Slovenia	izboljševalec kruha skorjo
PL	Poland	polepszacz do chleba chrupiący
RO	Romania	ameliorator de pâine crustă
BG	Bulgaria	подобрител на хляб с коричка
RU	Russian Federation	улучшитель хлеба хрустящий
TR	Turkey	ekmek geliştirici huysuz

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.