

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BROODVERBETERMIDDEL STANDAARD
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1732, X1733, X1734

PRODUCTIE:
31582408

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio broodverbetermiddel standaard		
Productiecode	31582408		
Ten minste houdbaar tot	17-08-2024		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1732	150g	8718309832513	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1733	600g	8718309832520	
X1734	8kg	8718309832537	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Broodverbetermiddel	
Samenstelling	<i>In afnemende volgorde van gewicht;</i> voorverstijfseld biologisch tarwemeel, biologische tarwebloem, biologisch gerstemoutmeel, biologische tarwegluten, enzymen, meelverbeteraar ascorbinezuur	
Ingrediënten	voorverstijfseld biologisch tarwemeel (75%)	biologische tarwebloem (20%)
Chemische naam	tarwemeel (gedextrineerd)	tarwebloem
Ingrediënten	biologisch gerstemoutmeel (4%)	biologische tarwegluten (1%)
Chemische naam	gerstemoutmeel	tarwegluten
Ingrediënten	enzymen (<1%)	meelverbeteraar ascorbinezuur (<1%)
EU voedingsadditief		E300
Chemische naam	enzymen	ascorbinezuur

1.3 Wetgevende productgegevens

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BROODVERBETERMIDDEL STANDAARD
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1732, X1733, X1734

PRODUCTIE:
31582408

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		poeder	
Kleur		beige	
Geur/smaak		product specifiek	
Bulkdichtheid	g/l	592 - 723	
Drogestofgehalte	%	92,4	
Water	%	7,6	
Asgehalte	%	1,0 - 1,5	500°C
Eiwitten	%	10,0 - 14,0	N x 6,25
Zetmeel	%	54,3 - 73,5	
Vetstof	%	2,3 - 2,8	
Vezels	%	5,8 - 7,8	
pH		5,2 - 6,4	10g / 200ml
Zuurgraad		4,0 - 8,0	
Deeltjesgrootte	mm	1	gezeefd
Metaaldetectie FE	mm	3	
Metaaldetectie RVS	mm	3,5	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	max. 1.000.000	
Schimmels	Kve/g	max. 10.000	
E Coli	Kve/g	max. 100	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1.538	
Energie	kcal/100g	363	
Eiwitten	g/100g	14,1	
Koolhydraten:	g/100g	67,6	
Waarvan suikers	g/100g	1,7	
Polyolen	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BROODVERBETERMIDDEL STANDAARD
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1732, X1733, X1734

PRODUCTIE:
31582408

Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	2,5	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,7	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,6	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	1,2	
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	6,8	

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			
	✗	✓	max 10ppm
Lupine en producten daarvan			
	✗	✓	
Melk en melkproducten (inclusief lactose)			
	✗	✗	
Weekdieren en producten daarvan			
	✗	✓	max 10 ppm
Mosterd en mosterd producten			

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

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

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BROODVERBETERMIDDEL STANDAARD
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1732, X1733, X1734

PRODUCTIE:
31582408

Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	
Pinda's en pinda producten	X	X	
Sesam en sesamproducten	X	X	> 5ppm
Sojaboon en sojaboonproducten	X	✓	max 50 ppm
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	>10mg/kg
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	>10mg/kg

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio broodverbetermiddel standaard 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 standaard 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:

Universeel broodverbetermiddel voor wit- en bruinbroodsoorten. Geeft een mooie structuur, betere korstvorming en langere vershouding.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-08-2023



BIO BROODVERBETERMIDDEL STANDAARD
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1732, X1733, X1734

PRODUCTIE:
31582408

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 - 5% op basis van het meelgewicht

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Broodverbetermiddel standaard
GB	Great Britain (UK)	all purpose bread improver
DE	Germany	Brotverbesserer Standard
FR	France	Norme d'améliorant de panification
ES	Spain	Mejorador de pan estándar
PT	Portugal	Padrão de melhorador de pão
IT	Italy	Standard per il miglioramento del pane
DK	Denmark	Brødforbedringsmiddel standard
NO	Norway	Brødforbedringsmiddel standard
SE	Sweden	Brödförbättringsmedel standard
FI	Finland	Leivänparannusainestandardi
IS	Iceland	Brauðbætir staðall
CZ	Czech Republic	Standard zlepšováku chleba
SK	Slovak Republic	Štandard zlepšováku chleba
HU	Hungary	Kenyérjavító szabvány
HR	Croatia (Hrvatska)	Standard za poboljšanje kruha
GR	Greece	Πρότυπο βελτιωτικού ψωμιού
SI	Slovenia	Standard za izboljšanje kruha
PL	Poland	Polepszacz chleba standard
RO	Romania	Standard ameliorator de pâine
BG	Bulgaria	Стандарт за подобрител на хляб
RU	Russian Federation	Стандарт улучшителя хлеба
TR	Turkey	Ekmek geliştirici standart

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.