

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021





NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1708, X1709, X1710, X1711

PRODUCTIE:
11492107

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio karamel sterk vloeibaar		
Productiecode	11492107		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1708	100ml	8718309832247	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting.   Binnen plug = 
X1709	250ml	8718309832254	
X1710	1L	8718309832261	
X1711	25kg	8718309832278	Jerrycan en dop =  met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Smaakstof
Chemische naam	gewone karamel
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; biologische rietsuiker, water
Productiemethode	Biologische gebrande suiker is een donker bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een karakteristiek sterk en intens aroma en smaak van gekarameliseerde rietsuiker.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	8028-89-5		
EU voedingsadditief	E150a		
Land van herkomst	Frankrijk		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
Etikettering (EU wetgeving)	Wettelijke etikettering (aromatische karamel)	"karamel (biologische rietsuiker, water)" of "aromatische karamel (biologische rietsuiker, water)" of "pure suikerkaramel (biologische rietsuiker, water)"	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1708, X1709, X1710, X1711

PRODUCTIE:
11492107



2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		donker bruin	
Geur/smaak		gebrande suiker	
Kleur ABS 610 nm	(x 10 ³)	12,26	Sol 1g/L
EBC kleur	EBC	3000	
Viscositeit	mPa.s	400	bij 20°C
Drogestof	%	72	
pH		2,6	50% in zuiver water
Dichtheid		1,3388	bij 20°C

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<10	NF V 08-011 / EN ISO 4833
Schimmels / gisten	Kve/g	<10	NF V 08-036

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1195	
Energie	kcal/100g	286	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	71	
Waarvan suikers	g/100g	71	
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		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1708, X1709, X1710, X1711

PRODUCTIE:
11492107

Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	28	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	sporen	
Natriumchloride (NaCl)	g/100g	sporen	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Kruisbesmetting (risico)	
	✗	✗	
Rund en producten daarvan	✗	✗	
Cacao of cacao boter	✗	✗	
Wortel en producten daarvan	✗	✗	
Selderij en selderij producten	✗	✗	
Kip en producten daarvan	✗	✗	
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst, Kamut of hybriden)	✗	✗	
Mais en producten daarvan	✗	✗	
Koriander en producten daarvan	✗	✗	
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	
Eieren en ei producten	✗	✗	
Vis en visproducten	✗	✗	
Lupine en producten daarvan	✗	✗	
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1708, X1709, X1710, X1711

PRODUCTIE:
11492107

Weekdieren en producten daarvan	X	X	
Mosterd en mosterd producten	X	X	
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashew, pecannoten, paranoten, macadamia, pistache)	X	X	
Pinda's en pinda producten	X	X	
Varken en producten daarvan	X	X	
Peulvruchten	X	X	
Sesam en sesamproducten	X	X	
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio gebrande suiker vloeibaar 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	<p>Bewaren op een schone en droge plaats bij kamertemperatuur (ca. 15-20 °C) in gesloten originele verpakking. Karamel, dat bij lage temperatuur (lager dan 15°C) is bewaard, kan kristalliseren. Kristallisatie is geen verslechtering van karamel, het is omkeerbaar door opwarming.</p> <p>Alle karamelkleuren hebben de neiging om na verloop van tijd donkerder te worden. Na langdurige opslag kan de karamelkleur nog steeds worden gebruikt, maar het toevoegingsniveau moet dienovereenkomstig worden aangepast. We raden opslag bij 20°C aan om de kleur- en viscositeitsstabiliteit te behouden. Viscositeit kan veranderen met de temperatuur (karamel heeft een hoge viscositeit</p>
------------------	---

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1708, X1709, X1710, X1711

PRODUCTIE:
11492107



bij lage temperaturen). Dit fenomeen kan worden omgekeerd door de karamel te verwarmen tot 20°C.

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:

Gebrande suiker is een donker bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een karakteristieke sterk en vol aroma van gebrande rietsuiker. Het is een rijke smaakmaker voor warme en koude dranken. Of verwerk het in je zoete en hartige vullingen. Gebrande suiker geeft sterke karamelsmaak & kleur aan al je heerlijke creaties.

Roomijs

Gebrande suiker geeft karamelsmaak en kleur aan roomijs. Het biedt een intense zintuiglijke ervaring. Het is geweldig om in de ijsmix te mengen om smaak en kleur te verbeteren. En goed voor het kleuren van karamel-, koffie-, vanille-, kastanje-, rum- en rozijnenijs.

Frisdrank

Gebrande suiker is stabiel in frisdranken, het brengt zowel kleur als smaak. De kleur van frisdranken kan worden gestandaardiseerd door gebrande suiker om mooie gouden of rood/bruine tinten te verkrijgen.

Bier

Gebrande suiker kan verschillende gestandaardiseerde bruintinten in bieren geven. Onze gebrande suiker is perfect voor ambachtelijke bieren omdat het stabiel is in gebrouwen dranken.

Sterke dranken

Gebrande suiker is geweldig voor het kleuren en verbeteren van tinten whisky, cognac, likeuren en andere sterke dranken. Gedistilleerde dranken hebben bij rijping in vaten niet altijd dezelfde kleur. Daarom worden karamelkleuren gebruikt om de bruine tinten van sterke drank te standaardiseren en te versterken. Gebrande suiker is stabiel in alcohol tot 75°C en in aanwezigheid van tannines.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-12-2021

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1708, X1709, X1710, X1711

PRODUCTIE:
11492107

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

DOSERING

Toepassing	Karamel mild vloeibaar	Karamel sterk vloeibaar	Gebrande suiker vloeibaar
Roomijs (gemengd in de massa)		10-15%	
Ice creams (puur als een laagje of sliert)	15%		
Roomijs (kleuring)			wees kleurrijk
Toplaag	10%		
Koffie	10-20%	1-10%	
Chocolade (vulling)	50-60%		
Chocolade (gemengd in de vulling)		15-30%	
Bier (gedurende, of na het brouwproces)			≈0,5% standaardisatie 1% kleuring
Azijn			0,5 - 4%
Wijn, likeuren, vermout			0,2 - 2%

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	biologische gebrande suiker, vloeibaar
GB	Great Britain (UK)	organic burnt sugar, liquid
DE	Germany	organischer gebrannter Zucker, flüssig
FR	France	sucre brûlé bio, liquide
ES	Spain	azúcar orgánica quemada, líquida
PT	Portugal	açúcar queimado orgânico, líquido
IT	Italy	zucchero biologico bruciato, liquido
DK	Denmark	økologisk brændt sukker, flydende
NO	Norway	organisk brent sukker, flytende
SE	Sweden	ekologiskt bränt socker, flytande
FI	Finland	orgaaninen poltettu sokeri, nestemäinen
IS	Iceland	lífrænn brenndur sykur, vökvi
CZ	Czech Republic	organický pálený cukr, tekutý
SK	Slovak Republic	organický pálený cukor, tekutý
HU	Hungary	bio égetett cukor, folyékony
HR	Croatia (Hrvatska)	organski spaljeni šećer, tekući
GR	Greece	βιολογική καμένη ζάχαρη, υγρή

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
22-12-2021

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1708, X1709, X1710, X1711

PRODUCTIE:
11492107



SI	Slovenia	organski žgani sladkor, tekoč
PL	Poland	organiczny cukier palony, płynny
RO	Romania	zahăr ars organic, lichid
BG	Bulgaria	органична изгорена захар, течна
RU	Russian Federation	органический жженный сахар, жидкий
TR	Turkey	organik yanmış şeker, sıvı

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.