

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 01-09-2023	
BIO GEDROOGDE GIST ACTIEF GV NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1723		PRODUCTIE: 36592408	

1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
1.1 Leverancier productgegevens			
Product naam	Bio gedroogde gist actief glutenvrij		
Productiecode	36592408		
Ten minste houdbaar tot	31-8-2024		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1723	6 x 9g	8718309832438	gasverpakt (stikstof) aluminium zakjes
1.2 Wetenschappelijke productgegevens			
Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Rijsmiddel		
Chemische naam	Saccharomyces cerevisiae		
1.3 Wetgevende productgegevens			
Land van herkomst	Duitsland		
HS code (douane)	2102 10 31		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
2. PRODUCT INFORMATIE			
2.1 Fysische en chemische eigenschappen			
	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		granulaat	
Kleur		licht bruin	
Geur/smaak		product specifiek	
Drogestofgehalte	%	91,4	infraroodmeting
2.2 Microbiologische analyse			
Kiemgetal	Kve/g	<100.000	
Schimmels	Kve/g	<1.000	
Gisten	Kve/g	7,4 * 10 ⁹	
E.coli	Kve/g	<10	
Coliformen	Kve/g	<100	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-09-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO GEDROOGDE GIST ACTIEF GV
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1723

PRODUCTIE:
36592408

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1263	
Energie	kcal/100g	302	
Eiwitten	g/100g	34	
Koolhydraten:	g/100g	17	
Waarvan suikers	g/100g	<0,5	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	4	
Waarvan verzadigd	g/100g	1	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	31	

2.4.2 Mineralen

Natriumchloride (NaCl)	g/100g	1	
------------------------	--------	---	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Sporen mogelijk	
Selderij en selderij producten	✗	✗	
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	<20 ppm
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-09-2023



BIO GEDROOGDE GIST ACTIEF GV
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1723

PRODUCTIE:
36592408

Eieren en ei producten	X	X	
Vis en visproducten	X	X	
Lupine en producten daarvan	X	X	
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X	X	
Weekdieren en producten daarvan	X	X	
Mosterd en mosterd producten	X	X	
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	
Pinda's en pinda producten	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 gedroogde gist actief 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	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren, <20°C Na aankoop door eindgebruiker; gekoeld bewaren bij 2-8°C.
Houdbaarheid	12 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden. Na opening 6 maanden

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-09-2023

BIO GEDROOGDE GIST ACTIEF GV
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1723

PRODUCTIE:
36592408



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:

Bio gedroogde gist actief is een goed alternatief voor verse gist. Het kan gebruikt worden voor alle deegsoorten die ook gebruik maken van verse gist.

Dankzij de lange houdbaarheid en het gemak van doseren, is het een ideaal ingrediënt voor al je broodrecepten.

Het gedroogde gist door het meel mengen (niet direct in water oplossen) en verder verwerken als verse gist.

Na opening, gekoeld bewaren bij 2-8°C

Dosering:

1-2% op basis van het meelgewicht voor brood

2-3% op basis van het meelgewicht voor kleinbrood en baguettes

4% op basis van het meelgewicht voor gevuld brood

1 zakje van 9 gram is goed voor 500gram bloem/meel (1,8%)

100g verse gist = 40g gedroogde gist

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	gedroogde gist, gedroogde gist actief
GB	Great Britain (UK)	dry yeast, active dry yeast
DE	Germany	Trockenhefe, aktive Trockenhefe
FR	France	levure sèche, levure sèche active
ES	Spain	levadura seca, levadura seca activa
PT	Portugal	fermento seco, fermento seco ativo
IT	Italy	lievito secco, lievito secco attivo
DK	Denmark	tørgær, aktiv tørgær
NO	Norway	tørrgjær, aktiv tørrgjær
SE	Sweden	torrjäst, aktiv torrjäst
FI	Finland	kuivahiiva, aktiivinen kuivahiiva
IS	Iceland	þurrger, virkt þurrger
CZ	Czech Republic	suché droždí, aktivní suché droždí
SK	Slovak Republic	suché droždie, aktívne sušené droždie
HU	Hungary	száraz élesztő, aktív száraz élesztő
HR	Croatia (Hrvatska)	suhi kvasac, aktivni suhi kvasac
GR	Greece	ξηρή μαγιά, ενεργή ξηρή μαγιά

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-09-2023

BIO GEDROOGDE GIST ACTIEF GV
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1723

PRODUCTIE:
36592408



SI	Slovenia	suhi kvas, aktivni suhi kvas
PL	Poland	drożdże suszone, drożdże suszone aktywne
RO	Romania	drojdie uscată, drojdie uscată activă
BG	Bulgaria	суха мая, активна суха мая
RU	Russian Federation	сухие дрожжи, активные сухие дрожжи
TR	Turkey	kuru maya, aktif kuru maya

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.