

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-09-2021



Bio gerstemout extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1660, X1661, X1662, X1663

PRODUCTIE:
31342205

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio gerstemout extract		
Productiecode	31342205		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1660	100ml	8718309831820	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting. Fles = Dop = Binnen plug =
X1661	250ml	8718309831837	
X1662	500ml	8718309831844	
X1663	1.000ml	8718309831851	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Aromatiseren en kleuren van brood
Chemische naam	Gerstemout extract
Productiemethode	Gerstemoutextract is een natuurlijk extract gemaakt van gerstemout. De grondstoffen zijn gerstemout en water. Gerstemoutextract bevat alle in water oplosbare ingrediënten van de mout.

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Duitsland	EU landbouw	
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		viscose vloeistof	
Kleur		donker bruin	
Geur/smaak		product specifiek, moutig, geroosterd	
Asgehalte	%	0,8-1,2	500°C
Droge stofgehalte	%	58,71	refrakt.
Bulkdichtheid	g/ml	1,12-1,37	20°C
pH		3,5-4,3	5g/200ml
Zuurgraad		20,0-40,0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-09-2021



Bio gerstemout extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1660, X1661, X1662, X1663

PRODUCTIE:
31342205

Eiwitten	%	2,3-3,5	N x 6,25
Zetmeel	%	0	
Vetstof	%	0	
Vezels	%	2,3 - 3,1	
EBC waarde		10.000-11.000	comparator

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	1.600	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
E Coli	Kve/g	<10	
Salmonella	in 25g	negatief	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	957	
Energie	kcal/100g	225	
Eiwitten	g/100g	2,9	
Koolhydraten:	g/100g	52,1	
Waarvan suikers	g/100g	24,2	
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		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	2,7	

PRODUCT SPECIFICATIE	UITGIFTE DATUM 13-09-2021
Bio gerstemout extract NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1660, X1661, X1662, X1663	PRODUCTIE: 31342205



2.4.2 Mineralen			
Natriumchloride (NaCl)	g/100g	0,25	
3. VOEDSEL INTOLLERANTIE			
3.1 Allergenen			
Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
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	✗		<10ppm
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗		
Weekdieren en producten daarvan	✗		
Mosterd en mosterd producten	✗		<10ppm
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachnoten, macadamianoten)	✗		
Pinda's en pinda producten	✗		
Sesam en sesamproducten	✗		
Sojaboon en sojaboonproducten	✗		<50ppm
Sulfiet (E221 – E228)	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-09-2021



Bio gerstemout extract
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1660, X1661, X1662, X1663

PRODUCTIE:
31342205

Zwavedioxide
(>10mg/kg)

X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie

X

Lactose intolerantie

✓

Vegetarisch

✓

Veganistisch

✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product 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 (5–20°) en droog bewaren.

Houdbaarheid

9 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:

De verschillende effecten van onze gerstemout producten

Eigenschappen	Moutmeel enzym actief	Moutmeel licht geroosterd	Moutmeel donker geroosterd	Mout extract
Volume van het gebakken product	XX			
Vershouden	XX			
Korst kleuring / korst krokantheid	X	XX	XXX	XXX
Aroma en smaak	X	XX	XX	XX
Kruim kleuring		X	XXX	XXX

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-09-2021



Bio gerstemout extract

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1660, X1661, X1662, X1663

PRODUCTIE:
31342205

Gerstemoutextract is een natuurlijk extract gemaakt van gemout gerst. Het bevat alle in water oplosbare ingrediënten van het gerstemout die zijn gemaakt door de eigen enzymen van het mout. Gerstemoutextract is een viscos, donkerbruin, moutig aromatisch extract. Het geeft het brood een donkere kleur en warm moutig aroma. Ook kan het gebruikt worden voor het verrijken van het aroma van bier.

Dosering: 10-20g per 1kg meel. 1-2% op basis van het meelgewicht.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	gerstemout extract
GB	Great Britain (UK)	barley malt extract
DE	Germany	Gerstenmalzextrakt
FR	France	extrait de malt d'orge
ES	Spain	extracto de malta de cebada
PT	Portugal	extrato de malte de cevada
IT	Italy	estratto di malto d'orzo
DK	Denmark	byg maltekstrakt
NO	Norway	byggmalt ekstrakt
SE	Sweden	kornmaltextrakt
FI	Finland	ohramallasuute
IS	Iceland	byggmaltþykkni
CZ	Czech Republic	ječmenný sladový výtažek
SK	Slovak Republic	jačmenný sladový extrakt
HU	Hungary	árpa maláta kivonat
HR	Croatia (Hrvatska)	ekstrakt ječmenog slada
GR	Greece	εκχύλισμα βύνης κριθαριού
SI	Slovenia	izvleček ječmenovega slada
PL	Poland	ekstrakt słodu jęczmiennego
RO	Romania	extract de malt de orz
BG	Bulgaria	екстракт от ечемичен малц
RU	Russian Federation	экстракт ячменного солода
TR	Turkey	Arpa malt özütü

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.