

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
08-02-2021



Bio gerstemoutmeel actief
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1654, X1655, X1656

PRODUCTIE:
26412111

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio gerstemoutmeel actief		
Productiecode	26412111		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1654	150g	8718309831769	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1655	600g	8718309831776	
X1656	8kg	8718309831783	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Broodverbetermiddel
Chemische naam	Biologisch gerstemoutmeel enzym actief, diastatisch
Productiemethode	Het weken van de gerst, het ontkiemen van de gerst, drogen, het malen van de gerst tot meel

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		bloem	
Kleur		licht bruin	
Geur/smaak		product specifiek, moutig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1522	
Energie	kcal/100g	361	
Eiwitten	g/100g	10,1	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
08-02-2021



Bio gerstemoutmeel actief
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1654, X1655, X1656

PRODUCTIE:
26412111

Koolhydraten:	g/100g	67,4	
Waarvan suikers	g/100g	8,0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	2,5	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,6	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	13,8	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Gerst	✓		✓
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	✗		✗
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗		✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
08-02-2021



Bio gerstemoutmeel actief
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1654, X1655, X1656

PRODUCTIE:
26412111

Weekdieren en producten daarvan	X		X
Mosterd en mosterd producten	X		X
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachnoten, macadamianoten)	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	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.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren, optimale temperatuur 4-15°C.
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:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
08-02-2021



Bio gerstemoutmeel actief
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1654, X1655, X1656

PRODUCTIE:
26412111

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

Moutmeel actief is een natuurlijk enzymatisch broodverbetermiddel.

Moutmeel actief is rijk aan enzymen. Voornamelijk amylases (zetmeelafbrekende enzymen) maar ook proteases (eiwitafbrekende enzymen). Amylase breekt het zetmeel af naar moutsuikers (maltose) welke als voeding voor het gist danwel wilde gisten (in zuurdesem) dienen. De moutsuikers die overblijven gaan tijdens het bakken een verbinding aan met de eiwitten en geven de kruim kleur en smaak. Moutmeel verhoogd het volume van het brood en zorgt voor een mooie kleuring van de kruim en korst. Dit moutproduct gaat het verouderingsproces van brood tegen en verlengt daarmee de houdbaarheid van het brood.

Moutmeel actief heet ook wel diax of diastatisch moutmeel. Diastatische enzymen zetten zetmeel om in suikers. Moutmeel actief wordt voornamelijk voor tarwe brood gebruikt en bij een korte verwerkingstijd.

Dosering: 5-20g per 1kg meel. 0,5-2% op basis van het meelgewicht.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Gerstemoutmeel actief
GB	Great Britain (UK)	Malted barley flour, active (diastatic)
DE	Germany	Gerstenmalzmehl, aktiv
FR	France	Farine d'orge maltée active

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
08-02-2021



Bio gerstemoutmeel actief
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1654, X1655, X1656

PRODUCTIE:
26412111

ES	Spain	Harina de cebada malteada activa
PT	Portugal	Farinha de cevada maltada ativa
IT	Italy	Farina d'orzo maltato attiva
DK	Denmark	Malet bygmel aktivt
NO	Norway	Malt byggmel aktivt
SE	Sweden	Maltat kornmjöl aktivt
FI	Finland	Mallasohrajuho aktiivinen
IS	Iceland	Maltað byggmjöl virkt
CZ	Czech Republic	Aktivní mouka ze sladového ječmene
SK	Slovak Republic	Sladová jačmenná múka aktívna
HU	Hungary	Malátás árpaliszt aktiv
HR	Croatia (Hrvatska)	Sladno ječmeno brašno aktivno
GR	Greece	Ενεργό αλεύρι κριθαριού βύνης
SI	Slovenia	Sladna ječmenova moka aktivna
PL	Poland	Aktywna mąka ze słodu jęczmiennego
RO	Romania	Făină de orz malțiat activă
BG	Bulgaria	Малцово ечемичено брашно активно
RU	Russian Federation	Активная солодовая ячменная мука
TR	Turkey	Maltlı arpa unu aktif

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.