

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-10-2023




BIO GUARPITMEEL (E412)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1530, X1531, X1532, X1590

PRODUCTIE:
26102505

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio guarpitmeel		
Productiecode	26102505		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1530	60g	8718309830328	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1531	150g	8718309830335	
X1532	700g	8718309830342	
X1590	10kg	8718309830847	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Verdikkingsmiddel
Chemische naam	guar gom van biologische landbouw
Chemische formule	guar gom is een polysacharide
Productiemethode	Guarpitmeel is het gemalen en gedroogde endosperm verkregen uit de zaden van de guarplant (<i>Cyamopsis tetragonolobus</i>), een peulgewas dat vooral groeit in aride en semi-aride regio's zoals India en Pakistan, waar het goed groeit dankzij zijn droogteresistentie.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	9000-30-0		
EU voedingsadditief	E412		
Land van herkomst	India		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		poeder	
Kleur		crème-wit	
Geur/smaak		neutraal	
Vochtgehalte	%	max. 9	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-10-2023

BIO GUARPITMEEL (E412)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1530, X1531, X1532, X1590

PRODUCTIE:
26102505



Oplosbaarheid	Oplosbaar, maar vormt een zeer viskeuze oplossing die kleverig wordt bij concentraties hoger dan 5%		
Eiwit	%	max. 7	(N x 6,25)
Deeltjesgrootte	mesh +50	max. 1%	
	mesh -200	max. 20%	
Galactomananen	%	min. 78	
pH		5,5 – 7,5	1% oplossing
Viscositeit	mPa.s	4.500 – 5.500	1 % bij 20°C na 24 uur

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 1.000	
Gisten en schimmels	Kve/g	< 500	
E Coli	2g	afwezig	
Salmonella	25g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

Zware metalen	ppm	<20	
Ethyleenoxide (totaal)	mg/kg	0,010	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	628	
Energie	kcal/100g	150	
Eiwitten	g/100g	5,0	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	1,0	
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-10-2023

BIO GUARPITMEEL (E412)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1530, X1531, X1532, X1590

PRODUCTIE:
26102505

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	9	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	82	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	g/100g	0,02	
--------------	--------	------	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗	✗	✗
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	✗
Eieren en ei producten	✗	✗	✗
Vis en visproducten	✗	✗	✗
Lupine en producten daarvan	✗	✗	✗
Melk en melkproducten	✗	✗	✗
Weekdieren	✗	✗	✗
Mosterd en mosterd producten	✗	✗	✗
Noten en notenproducten	✗	✗	✗
Pinda's en pinda producten	✗	✗	✗
Sesam en sesamproducten	✗	✗	✗
Sojaboon en sojaboonproducten	✗	✗	✗
Sulfiet (E221 - E228)	✗	✗	✗
Zwavel dioxide	✗	✗	✗

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal		Veganistisch	✓

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-10-2023

BIO GUARPITMEEL (E412)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1530, X1531, X1532, X1590

PRODUCTIE:
26102505



Koosjer

Vegetarisch



3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio guarpitmeel 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 / nanotechnologie:

Bio guarpitmeel is niet behandeld met ioniserende straling en is vrij van nanotechnologie.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities

In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren. Houd de container gesloten om vochtopname te voorkomen.

Houdbaarheid

36 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:

Guarpitmeel behoort tot de groep van galactomanen. Guarpitmeel of guargom, wordt gebruikt als verdikkingsmiddel, emulgator en als stabilisator. Het werkt in kleine hoeveelheden in zowel koude als warme vloeistoffen. De verdikkingscapaciteit is wel 8 maal groter dan die van mais of aardappelzetmeel.

Guarpitmeel kan worden verwerkt onder de gebruikelijke omstandigheden, bij voorkeur onder toepassing van een hoge snelheid roerder. Vooraf mengen met andere droge ingrediënten zoals suikers of zout heeft de voorkeur.

Toepassing van guarpitmeel bij de productie van roomijs

Guarpitmeel helpt de vorming van grote ijskristallen te voorkomen door water te binden, waardoor een gladdere textuur ontstaat. Dit voorkomt dat het roomijs ijzig wordt en vermindert de waterigheid van het roomijs.

Guarpitmeel helpt de viscositeit van ijs te verhogen. Naarmate de viscositeit van ijs toeneemt, neemt de gladheid van de textuur en de weerstand tegen smelten toe. En het vermindert de groei van ijs- en lactosekristallen tijdens opslag.

Guarpitmeel voorkomt afscheiding (synerese) en krimp tijdens opslag. (synerese kan worden gedefinieerd als het vormen van een waterige laag tijdens het smelten van het roomijs).

Het kan ook helpen het vetgehalte te verlagen met een toename van het watergehalte in de formulering.

Dosering: 0,2-0,5% guarpitmeel in de ijsmix.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-10-2023

BIO GUARPITMEEL (E412)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1530, X1531, X1532, X1590

PRODUCTIE:
26102505



Dosering: 0,10 – 0,60%

Use	Food Product	Functions and/or benefits
Beverages		Minimum flavor contribution; improved mouthfeel; prolonged suspension time of fruit particles; reduced rate of loss of carbonation; bodying agent.
Canned foods	Soups	Improved suspension of meat and vegetable chunks; improved mouth feel.
Cooked foods	Gravies, sauces	Smooth, uniform product, free of lumps; eye-appealing sheen; good pour characteristics; improved cling to meat or mashed potato.
Dairy products	Cheese spread, cold-pack cheese, creaming mixture	Uniform viscosity; prevention of syneresis; improved shelf life; retention of product quality under favorable storage conditions; better distribution of particles.
	Ice cream	Rapid dispersion; good stabilizing and bodying; good uniformity and body.
Dry foods	Dry mixes	Rapid thickening; reduced mixing time; rapid cold-water hydration.
	Instant mixes	No need for boiling; increased viscosity; moisture retention; better shelf life.
Frozen foods		Prevention of juice and fruit separation on thawing; suitability for freeze-thaw products.
Icings and frostings		Rapid cold-water hydration; easy incorporation of overrun; good flavor properties; prevention of icing weeping in the wrapping.
Jams and jellies		Uniform body; cold-thickening ability; resistance to breakdown in the heating-cooling process.
Meat products		Immobilization of free water; improvement of flow rate during stuffing in casings, producing firmness and increased viscosity in encased products.
Noodle manufacture		More elastic properties; improved mouthfeel; improved dough handling.
Pie fillings	Cream, fruit, jelly	Adaptability to any method of processing, allowing full flavor to come through; impartation of good body and viscosity; eye appeal.
Sauces and syrups		Uniform body; water retention; heat-cold resistance.
Others	Mustard manufacturing	Softening of harsh vinegar flavor; thickening; preservation of mustard flavor.
	Tortilla manufacturing	Retardation of product's cracking tendency; reducing of dough stickiness; better machining quality.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-10-2023

BIO GUARPITMEEL (E412)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1530, X1531, X1532, X1590

PRODUCTIE:
26102505



	Barbeque sauce	Long shelf life; prevention of separation; free-flowing qualities; good cling to meat.
	Doughnut manufacturing	Prevention of grease penetration into the doughnut.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Guarpitmeel Guargom
GB	Great Britain (UK)	Guar gum Guaran
DE	Germany	Guarkernmehl (Guaran)
FR	France	Gomme de Guar
ES	Spain	Goma guar
PT	Portugal	Goma de guar
IT	Italy	Gomma di guar
DK	Denmark	Guar gummi Guargummi
NO	Norway	Guar gum
SE	Sweden	Guarkärnmjöl
FI	Finland	Guarkumi
IS	Iceland	Gúar gúmmí
CZ	Czech Republic	Guma guar
SK	Slovak Republic	guarová guma
HU	Hungary	Guargumi
HR	Croatia (Hrvatska)	Guar guma
GR	Greece	Κόμμα γκουάρ
SI	Slovenia	Guar gumi
PL	Poland	Guma guar
RO	Romania	Guma guar
BG	Bulgaria	Гума гуар
RU	Russian Federation	Гуаровая камедь
TR	Turkey	Guar zamkı

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.