

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-01-2022



BIO KARAMEL MILD VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1700, X1701, X1702, X1703

PRODUCTIE:
11502307

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio karamel mild vloeibaar		
Productiecode	11502307		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1700	100ml	8718309832162	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting.  Fles =  Dop =  Binnen plug =
X1701	250ml	8718309832179	
X1702	1L	8718309832186	
X1703	25kg	8718309832193	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 karamel mild is een bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een kenmerkende zoete en milde geur 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
24-01-2022

BIO KARMEL MILD VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1700, X1701, X1702, X1703

PRODUCTIE:
11502307



2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		bruin	
Geur/smaak		karamel	
EBC kleur	EBC	170	
Viscositeit	mPa.s	1400	bij 20°C
Drogestof	°Brix	75,3	
pH		3,16	50% in zuiver water
Dichtheid		1,3759	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	1245	
Energie	kcal/100g	298	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	74	
Waarvan suikers	g/100g	74	
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		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-01-2022

BIO KARMEL MILD VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1700, X1701, X1702, X1703

PRODUCTIE:
11502307

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Water	g/100g	25	
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)	✗	✗	
Weekdieren en producten daarvan	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-01-2022

BIO KARMEL MILD VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1700, X1701, X1702, X1703

PRODUCTIE:
11502307

**NATUURLIJK
NATUURLIJK**
speciale ingrediënten

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-01-2022

BIO KAMEL MILD VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1700, X1701, X1702, X1703

PRODUCTIE:
11502307



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:

Karamel mild is een bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een kenmerkende zoete en milde geur en smaak van gekarameliseerde rietsuiker. Het is een heerlijke smaakmaker voor warme en koude dranken. Of giet het over je warme en koude desserts. Karamel mild brengt karamelsmaak & kleur aan al je heerlijke creaties.

DOSERING

Toepassing	Karamel mild vloeibaar	Karamel sterk vloeibaar	Gebrande suiker vloeibaar
Roomijs (gemengd in de massa)		10-15%	
Roomijs (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%

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
24-01-2022

BIO KAMEL MILD VLOEIBAAR (E150a)
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1700, X1701, X1702, X1703

PRODUCTIE:
11502307



6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	biologische karamel, vloeibaar
GB	Great Britain (UK)	organic caramel, liquid
DE	Germany	Bio-Karamell, flüssig
FR	France	caramel bio, liquide
ES	Spain	caramelo orgánico, líquido
PT	Portugal	caramelo orgânico, líquido
IT	Italy	caramello biologico, liquido
DK	Denmark	økologisk karamel, flydende
NO	Norway	organisk karamell, flytende
SE	Sweden	ekologisk karamell, flytande
FI	Finland	orgaaninen karamelli, nestemäinen
IS	Iceland	lífræn karamella, fljótandi
CZ	Czech Republic	organický karamel, tekutý
SK	Slovak Republic	organický karamel, tekutý
HU	Hungary	bio karamell, folyékony
HR	Croatia (Hrvatska)	organski karamel, tekući
GR	Greece	βιολογική καραμέλα, υγρή
SI	Slovenia	organska karamela, tekoča
PL	Poland	organiczny karmel, płynny
RO	Romania	caramel organic, lichid
BG	Bulgaria	органичен карамел, течен
RU	Russian Federation	органическая карамель, жидкость
TR	Turkey	organik karamel, sıvı

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.