

PRODUCT SPECIFICATIE




UITGIFTE DATUM
04-12-2015

BIO BOURBON VANILLE POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1603, X1604, X1605, X1606, X1607PRODUCTIE:
15251710

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Bourbon vanille poeder		
Productiecode	15251710		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1603	10g	8718309830939	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1604	50g	8718309830946	
X1605	500g	8718309830892	
X1606	3,5kg	8718309830953	Vat = 
X1607	15kg	8718309830960	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Smaakstof
Productiemethode	Vanille peulen (bonen) worden gefermenteerd, gedroogd (>40°C) en gemalen.

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Comoren		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Fijn poeder	
Kleur		Donker bruin tot zwart	
Geur/smaak		Typisch vanille	
Asgehalte	%	3,6	
Vanilline gehalte	%	>1,4	
Onzuiverheden	%	<0,001	
Deeltjesgrootte	mm	0,3-0,4	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<1.000	
Schimmels	Kve/g	<100.000	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
04-12-2015

BIO BOURBON VANILLE POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1603, X1604, X1605, X1606, X1607

PRODUCTIE:
15251710



Gisten	Kve/g	<100.000	
E Coli	Kve/g	<10.000	
Bacillus cereus	Kve/g	<10.000	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1332	
Energie	kcal/100g	317	
Eiwitten	g/100g	3,9	
Koolhydraten:	g/100g	56,0	
Waarvan suikers	g/100g	55,4	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	3,2	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,9	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	Max 7	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	24,4	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	65	
--------------	---------	----	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Rund	✗	✗	✗
Cacao	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
04-12-2015

BIO BOURBON VANILLE POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1603, X1604, X1605, X1606, X1607

PRODUCTIE:
15251710



Wortel	X	X	X
Selderij en selderij producten	X	X	X
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge)	X	X	X
Kip	X	X	X
Koriander	X	X	X
Schaal- en schelpdieren	X	X	X
Eieren en ei producten	X	X	X
Vis en visproducten	X	X	X
Glutamaat (toegevoegd E620-E625)	X	X	X
Lupine en producten daarvan	X	X	X
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X	X	X
Weekdieren en producten daarvan	X	X	X
Mosterd en mosterd producten	X	X	X
Noten en notenproducten	X	X	X
Pinda's en pinda producten	X	X	X
Varken	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓ Niet gecertificeerd	Veganistisch	✓
Koosjer	✓ Niet gecertificeerd	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
04-12-2015

BIO BOURBON VANILLE POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1603, X1604, X1605, X1606, X1607

PRODUCTIE:
15251710



Bio Bourbon vanille poeder 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:

Bio Bourbon vanille poeder is niet bestraald.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren. Max 20°C, max 60% relatieve luchtvochtigheid.
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:

Echte Bourbon vanille, de 'koningin van de kruiden'. De wonderbaarlijke rijkdom van het natuurlijke vanille aroma is uniek. Het telen, oogsten en het fermenteren van de vanille vergt veel ervaring, zorg en tijd. Alleen dan kan het zijn onvergelijkbare smaak ontwikkelen. Alles wordt zorgvuldig met de hand gedaan. De vanille bonen worden vervolgens zorgvuldig gedroogd en vermalen. Dit donkerbruine vanille poeder is uitermate geschikt voor het verrijken van menig bakproduct.

1 theelepel ≈ 2 gram ≈ 1 vanille boon

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Vanille poeder
GB	Great Britain (UK)	Vanilla Powder
DE	Germany	Vanille pulver
FR	France	Vanille en poudre
ES	Spain	Vainilla Bourbon en polvo
PT	Portugal	Baunilha em pó
IT	Italy	Vaniglia in polvere
DK	Denmark	Vaniljepulver
NO	Norway	Vaniljepulver
SE	Sweden	Vaniljepulver
FI	Finland	Vanilja jauhettu
IS	Iceland	Vanilla
CZ	Czech Republic	Vanilka mletá

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
04-12-2015

BIO BOURBON VANILLE POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1603, X1604, X1605, X1606, X1607

PRODUCTIE:
15251710



SK	Slovak Republic	Vaniglia
HU	Hungary	Vanilia por
HR	Croatia (Hrvatska)	Vanila
GR	Greece	Βανίλια
SI	Slovenia	Vanilija v prahu
PL	Poland	Wanilia mielona
RO	Romania	Pudra de vanilie
BG	Bulgaria	ванилия
RU	Russian Federation	Ваниль сырая в
TR	Turkey	Vanilya Tozu

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.