

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015



**BIO BAKPOEDER EXTRA**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1563, X1564, X1565

**PRODUCTIE:**  
1017180204

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
speciale ingrediënten

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Bio bakpoeder extra		
<b>Productiecode</b>	1017180204		
<b>Product code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
X1563	60g	8718309830588	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1564	150g	8718309830592	
X1565	700g	8718309830601	

### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

#### Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel	
<b>Ingrediënten</b>	<b>Natriumbicarbonaat (27%)</b>	<b>Wijnsteenzuur (24%)</b>
EU voedingsadditief	E500(ii)	E334
Chemische naam	Natriumbicarbonaat	L(+) Wijnsteenzuur
Chemische formule	NaHCO <sub>3</sub>	C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>
<b>Ingrediënten</b>	<b>Biologisch maiszetmeel (48%)</b>	<b>Biologisch eiwit (1%)</b>
EU voedingsadditief	-	-
Chemische naam	Biologische instant maiszetmeel	kippen ei, eiwit poeder
Chemische formule	-	-

### 1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Nederland		
<b>Gecertificeerd</b>	Biologisch	<b>Certificatienummer</b>	103446
	<b>Instantie</b>	Skal NL-BIO-01	

## 2. PRODUCT INFORMATIE

### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	<b>Eenheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Methode</b>
Uiterlijk		Poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		Geurloos	
Zuiverheid	%	93,4	
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**BIO BAKPOEDER EXTRA**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1563, X1564, X1565

**PRODUCTIE:**  
1017180204

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## 2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<5000	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

## 2.4 Voedingsinformatie

### 2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1043	
Energie	kcal/100g	244	
Eiwitten	g/100g	0,96	
Koolhydraten:	g/100g	65,9	
Waarvan suikers	g/100g	0,05	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g	42,2	
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,05	
Waarvan verzadigd	g/100g	<0,05	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	4	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,5	

### 2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	7253	
Calcium (Ca)	mg/100g	7,90	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,97	
Magnesium (Mg)	mg/100g	3,31	
Kalium (K)	mg/100g	13,68	



# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**BIO BAKPOEDER EXTRA**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1563, X1564, X1565

PRODUCTIE:  
1017180204

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
speciale ingrediënten

Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

## 3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	X	Veganistisch	X
Koosjer	X	Vegetarisch	✓

## 3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio bakpoeder extra 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 en droog bewaren.
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:

<b>Indeling van de stof</b> (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd, (Ongevaarlijk)
-----------------------------------------------------------------	--------------------------------------

## 6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

### 6.1 Gebruik:

Bakpoeder extra is een bakpoeder welke je in dezelfde verhouding kunt gebruiken als gangbaar bakpoeder. Waar in een recept gevraagd wordt om bakpoeder, dan is dit altijd goed en gebruik je exact dezelfde hoeveelheid. Bakpoeder extra is met name goed bij nat beslag zoals cake en muffins. Het toegevoegde eiwit houdt de luchtbelletjes die het bakpoeder produceert goed vast. Dit kan ook zeer nuttig zijn als het deeg of beslag niet direct gebakken kan worden.

Het bakpoeder kan het beste met het bloem mee gezeefd worden. Hoe zwaarder het deeg/ beslag en hoe dikker/ hoger het product, des te meer bakpoeder er toegevoegd moet worden. Dit kan oplopen tot 2 maal de standaard hoeveelheid, zoals bij cake en muffins. Bij dunne koekjes kun je volstaan met de helft van de standaard hoeveelheid.

Dosering als rijsmiddel in gebak: 6 theelepels bakpoeder (18g / 3,6%) op 500g bloem.

Het maïszetmeel in dit bakpoeder wordt gebruikt om de houdbaarheid van het bakpoeder te verlengen door het natriumbicarbonaat droog te houden en gescheiden van het wijnsteenzuur. Het zetmeel geeft het bakpoeder ook het juiste volume voor de standaard bakpoeder eenheid.

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

## BIO BAKPOEDER EXTRA

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1563, X1564, X1565

PRODUCTIE:  
1017180204



In het rijsp proces heeft het alleen een functie als vertrager. Het heeft geen functie in de werkelijke gas productie.

Het eiwitpoeder heeft als functie het opvangen en vasthouden van het gas dat bij de onderstaande reactie vrijkomt.

Chemische reactie bij oplossing:

Natriumbicarbonaat + wijnsteenzuur = koolstofdioxide + water + natriumtartraat  
 $\text{NaHCO}_3 + \text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6 = 2\text{CO}_2 + 2\text{H}_2\text{O} + \text{Na}_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6$

## 6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Bakpoeder
GB	Great Britain (UK)	Baking powder
DE	Germany	Backpulver
FR	France	Levure chimique
ES	Spain	Levadura en polvo (Levadura química, Polvo para hornear, Polvo royal)
PT	Portugal	Levedura química
IT	Italy	Lievito in polvere
DK	Denmark	Bagepulver
NO	Norway	Bakepulver
SE	Sweden	Bakpulver
FI	Finland	Leivinjauhe
IS	Iceland	Lyftiduft
CZ	Czech Republic	Prášek do pečiva
SK	Slovak Republic	Prášok do pečiva
HU	Hungary	Sütőpor
HR	Croatia (Hrvatska)	Prašak za pecivo
GR	Greece	μπέικιν πάουντερ
SI	Slovenia	Pecilni prašek
PL	Poland	Proszek do pieczenia
RO	Romania	Praf de copt
BG	Bulgaria	бакпулвер
RU	Russian Federation	Разрыхлитель
TR	Turkey	Kabartma tozu

## 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.