

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015



BIO BAKPOEDER KLASSIEK
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1560, X1561, X1562

PRODUCTIE:
1016171026

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio bakpoeder klassiek		
Productiecode	1016171026		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1560	60g	8718309830557	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1561	150g	8718309830564	
X1562	700g	8718309830571	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel		
Ingrediënten	Natriumbicarbonaat (27%)	Wijnsteenzuur (24%)	Biologisch maizetmeel (49%)
EU voedingsadditief	E500(ii)	E334	--
Chemische naam	Natriumbicarbonaat	L(+) Wijnsteenzuur	Biologische instant maizetmeel
Chemische formule	NaHCO ₃	C ₄ H ₆ O ₆	

1.3 Wetgevende productgegevens

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

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		Geurloos	
Zuiverheid	%	93,3	
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<5000	
Schimmels	Kve/g	<10	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

BIO BAKPOEDER KLASSIEK
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1560, X1561, X1562

PRODUCTIE:
1016171026

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Gisten	Kve/g	<10	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1037	
Energie	kcal/100g	243	
Eiwitten	g/100g	0,15	
Koolhydraten:	g/100g	66,5	
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g	42,6	
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	7313	
Calcium (Ca)	mg/100g	7,35	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,98	
Magnesium (Mg)	mg/100g	2,45	
Kalium (K)	mg/100g	2,45	
Fosfor (P)	mg/100g	17,64	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

BIO BAKPOEDER KLASSIEK
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1560, X1561, X1562

PRODUCTIE:
1016171026

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	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio bakpoeder klassiek 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	30 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:

Bakpoeder klassiek 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.

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.

Chemische reactie bij oplossing:

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 wijnsteen zuur. Het zetmeel geeft het bakpoeder ook het juiste volume voor de standaard bakpoeder eenheid. In het rijsp proces heeft het alleen een functie als vertrager. Het heeft geen functie in de werkelijke gas productie.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

BIO BAKPOEDER KLASSIEK
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1560, X1561, X1562

PRODUCTIE:
1016171026



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	Leivin jauhe
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	бакулвер
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 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.