



# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015**BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1585, X1586, X1587**PRODUCTIE:**  
1024171121**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Bio wijnsteenbakpoeder klassiek		
<b>Productiecode</b>	1024171121		
<b>Product code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
X1585	80g	8718309830755	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1586	200g	8718309830762	
X1587	900g	8718309830779	

### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

#### Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel		
<b>Ingrediënten</b>	<b>Wijnsteen (60%)</b>	<b>Natriumbicarbonaat (27%)</b>	<b>Biologisch maiszetmeel (13%)</b>
EU voedingsadditief	E336(i)	E500(ii)	--
Chemische naam	Natuurlijk mono-kaliumtartraat	Natriumbicarbonaat	Biologische instant maiszetmeel
Chemische formule	C <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub> K	NaHCO <sub>3</sub>	-

### 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	%	97,7	
Oplosbaarheid		goed oplosbaar	

### 2.2 Microbiologische analyse

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

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1585, X1586, X1587

PRODUCTIE:  
1024171121

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

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

## 2.4 Voedingsinformatie

### 2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	813	
Energie	kcal/100g	188	
Eiwitten	g/100g	0,04	
Koolhydraten:	g/100g	59,1	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	11	
Overige	g/100g	0	
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	≤ 1,5	
Organische zuren	g/100g	0	
Voedingsvezels	g/100g	0	

### 2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	≈7303	berekend
Calcium (Ca)	mg/100g	2	
Magnesium (Mg)	mg/100g	0,7	
Kalium (K)	mg/100g	13	
Fosfor (P)	mg/100g	4,7	

### 2.4.3 Vitaminen

Allen		geen	
-------	--	------	--

## 3. VOEDSEL INTOLLERANTIE



# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1585, X1586, X1587

PRODUCTIE:  
1024171121



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 wijnsteenbakpoeder 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:

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

## 6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

### 6.1 Gebruik:

Bio wijnsteenbakpoeder klassiek is een klassieke 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 voordeel van wijnsteenbakpoeder klassiek ten opzichte van bakpoeder klassiek is dat deze langzamer reageert. Het ideale rijsmiddel voor cake. Het bakpoeder kan het beste met het bloem meegezeefd 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 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. 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 WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1585, X1586, X1587

PRODUCTIE:  
1024171121

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

Natriumbicarbonaat + wijnsteen = koolstofdioxide + water + kaliumnatriumtartraat (rochelle zout)  
 $\text{NaHCO}_3 + \text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6\text{K} = \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} + \text{KNaC}_4\text{H}_4\text{O}_6$

## 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	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.