



# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015**CITROENZUURPOEDER (E330)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1547, X1548, X1510**PRODUCTIE:**  
11031603**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Citroenzuurpoeder, watervrij		
<b>Productiecode</b>	11031603		
<b>Product code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
X1547	60g	8718309830410	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1548	150g	8718309830427	
X1510	700g	8718309830120	

### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

#### Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Voedingszuur
Chemische naam	Citroenzuurpoeder anhydrous (watervrij)
Chemische formule	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub>
Productiemethode	Citroenzuur wordt door fermentering bereid uit een geschikte suiker bron. De geïsoleerde citroenzuur wordt tenslotte gezuiverd door kristallisatie uit water en gedroogd. Het gedroogde citroenzuur wordt gezeefd en vervolgens afgevuld in de potten.

### 1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	77-92-9		
EU voedingsadditief	E330		
Land van herkomst	België		

## 2. PRODUCT INFORMATIE

### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	<b>Eenheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Methode</b>
Uiterlijk		klonterig poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		geurloos	
Zuiverheid	Wt%	99,8-100,2	
Moleculaire massa		192,12g/mol	
Verlies bij drogen	Wt%	Max. 0,2	KF (Karl Fischer)
Smeltpunt	°C	153	
Kookpunt	°C	>175	

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**CITROENZUURPOEDER (E330)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1547, X1548, X1510

**PRODUCTIE:**  
11031603

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

Vlampunt	°C	345	
Oplosbaarheid		goed oplosbaar	in water en ethanol
Oplosbaarheid in water	g/l	576 to 1330	20°C
pH		2,2	10g/l H2O
pH		1,8	50g/l H2O
pH		1,7	100g/l H2O
Zeef analyse:			
Op 250 µm	%	max. 5	
Door 74 µm	%	min. 65	

## 2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	max. 1000	
Schimmels	Kve/g	max. 100	
Gisten	Kve/g	max. 100	
E Coli	/10g	negative	
Salmonella	/25g	negative	
Enterobacteriën	/g	max. 10	
Listeria monocytogens	/25g	negative	
Bacteriële endotoxinen	IU/mg	max. 0,5	
Staphylococcus aureus	/10g	negative	
Pseudomonas aeruginosa	/10g	negative	

## 2.3 Chemische analyse

Barium (Ba)	ppm	max. 1	
Calcium (Ca)	ppm	max. 10	
IJzer (Fe)	ppm	max. 1	
Arsenicum (As)	ppm	max. 1	
Lood (Pb)	ppm	max. 1	
Oxalaten	ppm	max. 10	
Kwik (Hg)	ppm	max. 5	
Chloor (Cl)	ppm	max. 30	
Zware metalen	ppm	max. 0,2	
Sulfiet (SO <sub>4</sub> )	ppm	max. 1	

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**CITROENZUURPOEDER (E330)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1547, X1548, X1510

**PRODUCTIE:**  
11031603

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

Aluminium (Al)	ppm	max. 1	
Zink (Zn)	ppm	max. 1	
Magnesium (Mg)	ppm	max. 0,5	
Koper (Cu)	ppm	max. 1	

## 2.4 Voedingsinformatie

### 2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1034	
Energie	kcal/100g	247	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	0	
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	ongeveer 0,2	
Organische zuren	g/g	ongeveer 1,0	
Voedingsvezels	g/100g	0	

### 2.4.2 Mineralen

Natrium	mg/100g	max. 1	
Calcium	mg/100g	-	
IJzer	mg/100g	-	
Chloor	mg/100g	-	
Overige	mg/100g	-	

## 3. VOEDSEL INTOLLERANTIE



# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**CITROENZUURPOEDER (E330)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1547, X1548, X1510

PRODUCTIE:  
11031603

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

Sulfiet (E221 – E228)	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

## 3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

## 3.3 GGO/GMO declaratie:

Citroenzuurpoeder 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:

Citroenzuurpoeder is niet behandeld met ioniserende straling.

## 3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor citroenzuurpoeder zijn niet van dierlijke oorsprong. De apparatuur en het verpakkingsmateriaal dat wordt gebruikt voor de productie, het verpakken of voor het vullen van de producten in de verpakkingseenheden komen niet in contact met vlees of vlees bijproducten.

## 3.6 Oplosmiddelresten:

Voor de productie van citroenzuurpoeder zijn geen oplosmiddelen gebruikt.

## 4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In gesloten originele verpakking. Bij een relatieve vochtigheid van 50% en een temperatuur van 10-30°C in een goed geventileerde ruimte. Temperaturen boven de 40°C moet worden vermeden om klonten te voorkomen.
Houdbaarheid	60 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)	Oog irritatie, categorie 2
---	----------------------------

### 5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

#### 5.3.1 Disclaimer:

Deze etiketteringsvoorschriften zijn niet verplicht voor verpakkingen met een inhoud van 125ml of minder.

#### 5.3.2 Gevarenaanduiding:

NATUURLIJK NATUURLIJK  
*speciale ingrediënten*  
Sint Hubertus 115  
NL-6713 JR Ede

T: 0318-220 081  
E: info@natuurlijkknatuurlijk.nl  
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl  
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868  
BTW: NL164780877B01  
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355  
BIC: INGBNL2A


# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**CITROENZUURPOEDER (E330)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1547, X1548, X1510

**PRODUCTIE:**  
11031603

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

Gevarenpictogram	
Signaalwoord	Waarschuwing
Gevarenaanduiding	H319: Veroorzaakt ernstige oogirritatie.

## 5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie	P264: Na het werken met dit product handen grondig wassen. P280: Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.
Maatregelen	P305+P351+P338: BIJ CONTACT MET DE OGEN: Voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal minuten. Contactlenzen verwijderen, indien mogelijk. Blijven spoelen.

## 6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

### 6.1 Gebruik:

Citroenzuur poeder wordt gebruikt als een acidulant, smaakmaker en sequestreermiddel in voedingsmiddelen en dranken, en als een synergist in antioxidant mengsels.

Dosering:	Product/Applicatie		Hoeveelheid
	(Fris)dranken	-Smaakmaker -pH controlemiddel	0,1% tot 0,5%
	Voeding (vruchten/groenten conserven, jam/gelei, desserts, verwerkte kaas)	-fruitsmaken versterken -behouden van smaak, uiterlijk en consistentie -pH aanpassing voor optimale gelering -stabiliseren van emulsies -verbeteren van de microbiologische stabiliteit.	0,05% tot 0,4%
	Schoonmaken van koffie machine of waterkoker.	Ontkalken	50 gram op 1 liter water

### 6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Citroenzuurpoeder
GB	Great Britain (UK)	Citric acid (citric acid anhydrous)
DE	Germany	Citronensäure
FR	France	Acide citrique

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
19-08-2015

**CITROENZUURPOEDER (E330)**  
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1547, X1548, X1510

**PRODUCTIE:**  
11031603

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

ES	Spain	Ácido cítrico
PT	Portugal	Ácido cítrico
IT	Italy	Acido citrico
DK	Denmark	Citronsyre
NO	Norway	Sitronsyre
SE	Sweden	Citronsyra
FI	Finland	Sitruunahappo
IS	Iceland	Sítrónusýra
CZ	Czech Republic	Kyselina citronová
SK	Slovak Republic	kyselina citrónová
HU	Hungary	Citromsav
HR	Croatia (Hrvatska)	Limunska kiselina
GR	Greece	Κιτρικό οξύ
SI	Slovenia	Citronska kislina
PL	Poland	Kwas cytrynowy
RO	Romania	Acid citric
BG	Bulgaria	Лимонена киселина
RU	Russian Federation	Лимонная кислота
TR	Turkey	Sitrik asit

## 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.