

# PRODUCT SPECIFICATIE





UITGIFTE DATUM  
18-08-2017

## GLYCERINE, PLANTAARDIG (E422)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1550, X1551, X1552, X1580PRODUCTIE:  
11122008**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Glycerine, plantaardig		
<b>Productiecode</b>	11122008		
<b>Product code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
X1550	60ml	8718309830434	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting. 60ml fles met drupplug.    Fles = PET Dop = PE-HD Binnen plug = PE-LD
X1551	250ml	8718309830441	
X1552	1000ml	8718309830458	
X1580	19,84l	8718309830700	25l jerrycan en dop = 

### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

<b>Enkelvoudig ingrediënt</b>	
Hoofdgebruik	Bevochtigingsmiddel
Chemische naam	Glycerine, glycerol
Chemische formule	C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>3</sub>
Productiemethode	

### 1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	56-81-5		
EU voedingsadditief	E422		
Land van herkomst	Nederland, Duitsland		

## 2. PRODUCT INFORMATIE

### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	<b>Eenheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Methode</b>
Uiterlijk		Heldere vloeistof	
Kleur		Kleurloos	
Geur/smaak		Geurloos	
Zuiverheid	wt%	min. 99,5	
Water (KF)	wt%	max. 0,5	E422, Ph.Eur.
Bulkdichtheid	g/cm <sup>3</sup>	1,26	20°C
Oplosbaarheid	g/ml	1	in water, ook oplosbaar in alcohol
Kookpunt	°C	290°C, Ontleding boven 200°C	

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
18-08-2017

## GLYCERINE, PLANTAARDIG (E422)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1550, X1551, X1552, X1580

PRODUCTIE:  
11122008

NATUURLIJK  
NATUURLIJK  
*speciale ingrediënten*

Smeltpunt	°C	18	
Asgehalte	wt%	99,5 - 101,0	Ph.Eur.
Vlampunt	°C	160	
Zelfontbrandings-temperatuur	°C	370	
Viscositeit, dynamisch	mPa.s	1412	20°C
pH		7	

### 2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	max. 10	
Schimmels	Kve/g	max. 10	
Gisten	Kve/g	max. 10	
E Coli	Kve/g	max. 1	
Salmonella		Absent / 25 g	
Enterobacteriën		max. 10	

### 2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	ppm	max. 3	
Lood (Pb)	ppm	max. 5	
Kwik (Hg)	ppm	max. 1	
Chloor (Cl)	ppm	max. 10	
Zware metalen	ppm	max. 5	
Cadmium (Cd)	ppm	max. 1	
Gehalogeneerde verbindingen	ppm	max. 30	
Butaantriol	%	max. 0,2	
Esters	ml HCl 0.1 M	min. 8	
Aldehyde	mg/kg	max. 10	
Vetzuren en esters zoals butaanzuur	%	max. 0,1	

### 2.4 Voedingsinformatie

#### 2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1003	
Energie	kcal/100g	240	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	100	

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

T: 0318-220 081  
E: info@natuurlijkNatuurlijk.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  
18-08-2017

## GLYCERINE, PLANTAARDIG (E422)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1550, X1551, X1552, X1580

PRODUCTIE:  
11122008

NATUURLIJK  
NATUURLIJK  
speciale ingrediënten

Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	100	
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	-	
Organische zuren	g/100g	-	
Voedingsvezels	g/100g	-	

### 3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

#### 3.1 Allergenen

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

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
18-08-2017

## GLYCERINE, PLANTAARDIG (E422)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1550, X1551, X1552, X1580

PRODUCTIE:  
11122008

NATUURLIJK  
NATUURLIJK  
*speciale ingrediënten*

Glutamaat	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 (amandelen, hazelnoten, walnoten)	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
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

### 3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓ (not certified)	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

### 3.3 GGO/GMO declaratie:

Glycerine, plantaardig 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:

Glycerine plantaardig is niet behandeld met ioniserende straling.

### 3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor Glycerine plantaardig 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 Glycerine plantaardig zijn geen oplosmiddelen gebruikt.

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
18-08-2017

## GLYCERINE, PLANTAARDIG (E422)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1550, X1551, X1552, X1580

PRODUCTIE:  
11122008



### 4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	36 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:

Glycerine (glycerol) is een bevochtigingsmiddel om voedsel mals en vochtig te houden zonder het risico op schimmel en bacterie groei (als je water zou gebruiken).

Als je het aan cakes toevoegd, gebruik dan 1 theelepel (15ml) per 100g bloem.

Het wordt ook gebruikt om het oud worden van een product te vertragen en om de textuur te verbeteren door het voedsel te versoepelen.

Daarnaast is het een onmisbaar ingrediënt om rolfondant te maken. Je kunt het toevoegen aan royal icing om het minder hard te laten worden of uitgedroogde fondant weer soepel maken. Ook is het een ideaal oplosmiddel voor kleurstoffen.

Om te voorkomen dat royal icing te hard wordt kun je 1 theelepel glycerine per 500g icing toevoegen aan het eind van het mixen.

#### 6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Glycerine Glycerol
GB	Great Britain (UK)	Glycerine Glycerol, glycerine vegetable
DE	Germany	Glycerin Glycerol, glyzerin
FR	France	Glycérol Glycérine
ES	Spain	Glicerol Glicerina
PT	Portugal	Glicerol Glicerina
IT	Italy	Glicerolo Glicerina
DK	Denmark	Glycerin Glycerol
NO	Norway	Glyserol

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
18-08-2017

## GLYCERINE, PLANTAARDIG (E422)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:  
X1550, X1551, X1552, X1580

PRODUCTIE:  
11122008



		Glycerin
SE	Sweden	Glycerin Glycerol
FI	Finland	Glyseroli Glyseriini
IS	Iceland	Glýserín Glýseról
CZ	Czech Republic	Glycerol Glycerín
SK	Slovak Republic	Glycerol Glycerín
HU	Hungary	Glicerín Glycerol
HR	Croatia (Hrvatska)	Glicerol Glicerín
GR	Greece	Glycerin, Glycerol
SI	Slovenia	
PL	Poland	Gliceryna Glicerol
RO	Romania	Glicerol Glicerina
BG	Bulgaria	Глицерин
RU	Russian Federation	Глицерин
TR	Turkey	Gliserin Gliserol

## 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.