

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-05-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

LIQUID SMOKE DARK

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1765, X1766, X1767, X1768, X1769, X1770, X1771

PRODUCTIE:
717660003

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens


Product naam Liquid smoke dark

Productiecode 717660003

Product code Inhoud EAN Verpakking



X1765 20ml 8718309832810 Glazen fles en kunststof dop met
garantiesluiting.


X1766 50ml 8718309832827

X1767 100ml 8718309832834 Fles = amber glas, dop = 

X1768 250ml 8718309832841 Kunststof fles en schroefdop met
garantiesluiting.

X1769 500ml 8718309832858

X1770 1L 8718309832865 Fles =  Dop = 

X1771 5kg 8718309832872 5l vat =  met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik Smaakstof

Chemische naam Vloeibare rook extract van kaneel, geconcentreerd

Productiemethode Gecondenseerde en geconcentreerde rook van biologische, ontoliede
kaneelbast (Cinnamum zeylanicum).
Zie 6.3 productiestroomschema.

1.3 Wetgevende productgegevens

HS Douane code 3302.10.90

Land van herkomst Sri Lanka

100% puur en natuurlijk EU1334/2008

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		dikke vloeistof	
Kleur		donker roodbruin	
Geur/smaak		product specifiek	
Bulkdichtheid	g/cm ³	1,1505	bij 20°C
Kookpunt	°C	≥ 100	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-05-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

LIQUID SMOKE DARK

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1765, X1766, X1767, X1768, X1769, X1770, X1771

PRODUCTIE:
717660003

pH		3,2	
Brix waarde	o	54	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	KVE/g	<10	ISO 4833-1 (2003)
Schimmels en gisten	KVE/g	<10	ISO 21527 (2008)
E Coli	MWN/g	afwezig	ISO 7251 (2005)
Coliformen	MWN/g	afwezig	ISO 4831 (2006)
Enterobacteriën	KVE/g	afwezig	ISO 21528-1 (2004)
Aflatoxine B1, B2, G1, G2		afwezig	AOAC : 2008.02

2.3 Chemische analyse

Alcohol (isopropyl)	mg/kg	niet gedetecteerd	Shimazu 2010 plus GC & GCMS
Fenolische verbinding	mg/L	22.59	ISO 14502-1:2005
Arsenicum (As)	ppm	niet gedetecteerd	AOAC
Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's)	mg/kg	afwezig	
Kadmium (Cd)	ppm	niet gedetecteerd	AOAC
Kwik (Hg)	ppm	niet gedetecteerd	AOAC
Lood (Pb)	ppm	niet gedetecteerd	AOAC

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Kruisbesmetting (risico)	
Selderij en selderij producten	✗	✗	
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst, Kamut of hybriden)	✗	✗	
Kip en producten daarvan	✗	✗	
Mais of producten daarvan	✗	✗	
Koriander en producten daarvan	✗	✗	
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-05-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

LIQUID SMOKE DARK

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1765, X1766, X1767, X1768, X1769, X1770, X1771

PRODUCTIE:
717660003

Eieren en ei producten	X	X	
Vis en visproducten	X	X	
Glutamaat	X	X	
Lupine en producten daarvan	X	X	
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	X	X	
Weekdieren en producten daarvan	X	X	
Mosterd en mosterd producten	X	X	
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecan noten, paranoten, macadamia noten, Queensland-noten, pistachenoten)	X	X	
Pinda's en pinda producten	X	X	
Varken en producten daarvan	X	X	
Peulvruchten	X	X	
Sesam en sesamproducten	X	X	
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-05-2023



LIQUID SMOKE DARK

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1765, X1766, X1767, X1768, X1769, X1770, X1771

PRODUCTIE:
717660003

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

3.5 BSE/TSE declaratie:

De gebruikte ingrediënten voor dit product 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:

Dit product voldoet volledig aan de ICH eisen met betrekking tot oplosmiddelresten. Er zijn geen oplosmiddelen aanwezig in het product.

3.7 Dierproeven:

Dit product is niet getest op dieren.

3.8 Nanotechnologie:

Er is geen nanotechnologie gebruikt bij de productie en verwerking van dit product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel, droog en donker bewaren in een goed geventileerde ruimte.
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:

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

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Liquid Smoke is een heerlijke rooksmak gemaakt van de rook van gebrande biologische kaneel. De gecondenseerde rook, ook wel rookextract genoemd, is een smaakmaker bij de bereiding van diverse gerechten. Voeg het toe aan je ketchup voor het maken van barbecuesaus. Of gebruik het in de marinade van vlees(vervangers). Opgelost in water kun je het ook over een salade spuiten.

Dosering:

0,5-1% in sauzen, in water om te verspuiten, in marinades (% van het gewicht van het te marinieren product)

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Vloeibare rook, Rook extract, Rook aroma, rook smaak
----	-----------------	--

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-05-2023



LIQUID SMOKE DARK

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1765, X1766, X1767, X1768, X1769, X1770, X1771

PRODUCTIE:
717660003

GB	Great Britain (UK)	Liquid smoke, Smoke extract, smoke aroma, smoke flavor
DE	Germany	Flüssiger Rauch, Rauchextrakt, Raucharoma, Rauchgeschmack
FR	France	Fumée liquide, Extrait de fumée, arôme de fumée, saveur de fumée
ES	Spain	Humo liquido, extracto de humo, aroma a humo, sabor a humo
PT	Portugal	Fumaça líquida, extrato de fumaça, aroma de fumaça, sabor de fumaça
IT	Italy	Fumo liquido, Estratto di fumo, aroma di fumo, sapore di fumo
DK	Denmark	Flydende røg, Røgekstrakt, røgaroma, røgsmag
NO	Norway	Flytende røyk, Røykekstrakt, røykaroma, røyksmak
SE	Sweden	Flytande rök, Rökextrakt, rökarom, röksmak
FI	Finland	Nestemäistä savua, Savuuute, savun tuoksu, savun maku
IS	Iceland	Fljótandi reykur, Reykseyði, reykilmur, reykbragð
CZ	Czech Republic	Tekutý kouř, Výtažek z kouře, kouřové aroma, kouřová příchut'
SK	Slovak Republic	Kvapalný dym, Výťažok z dymu, dymová aróma, dymová aróma
HU	Hungary	Folyékony füst, Füst kivonat, füst aroma, füst aroma
HR	Croatia (Hrvatska)	Tekući dim, Ekstrakt dima, aroma dima, okus dima
GR	Greece	Υγρός καπνός, Εκχύλισμα καπνού, άρωμα καπνού, γεύση καπνού
SI	Slovenia	Tekoči dim, Izvleček dima, aroma dima, okus dima
PL	Poland	Płynny dym, Ekstrakt z dymu, aromat dymu, smak dymu
RO	Romania	Fum lichid, Extract de fum, aromă de fum, aromă de fum
BG	Bulgaria	Течен дим, Екстракт от дим, аромат на дим, вкус на дим
RU	Russian Federation	Жидкий дым, Экстракт дыма, аромат дыма, аромат дыма
TR	Turkey	Sıvı duman, Duman özü, duman aroması, duman aroması

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-05-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

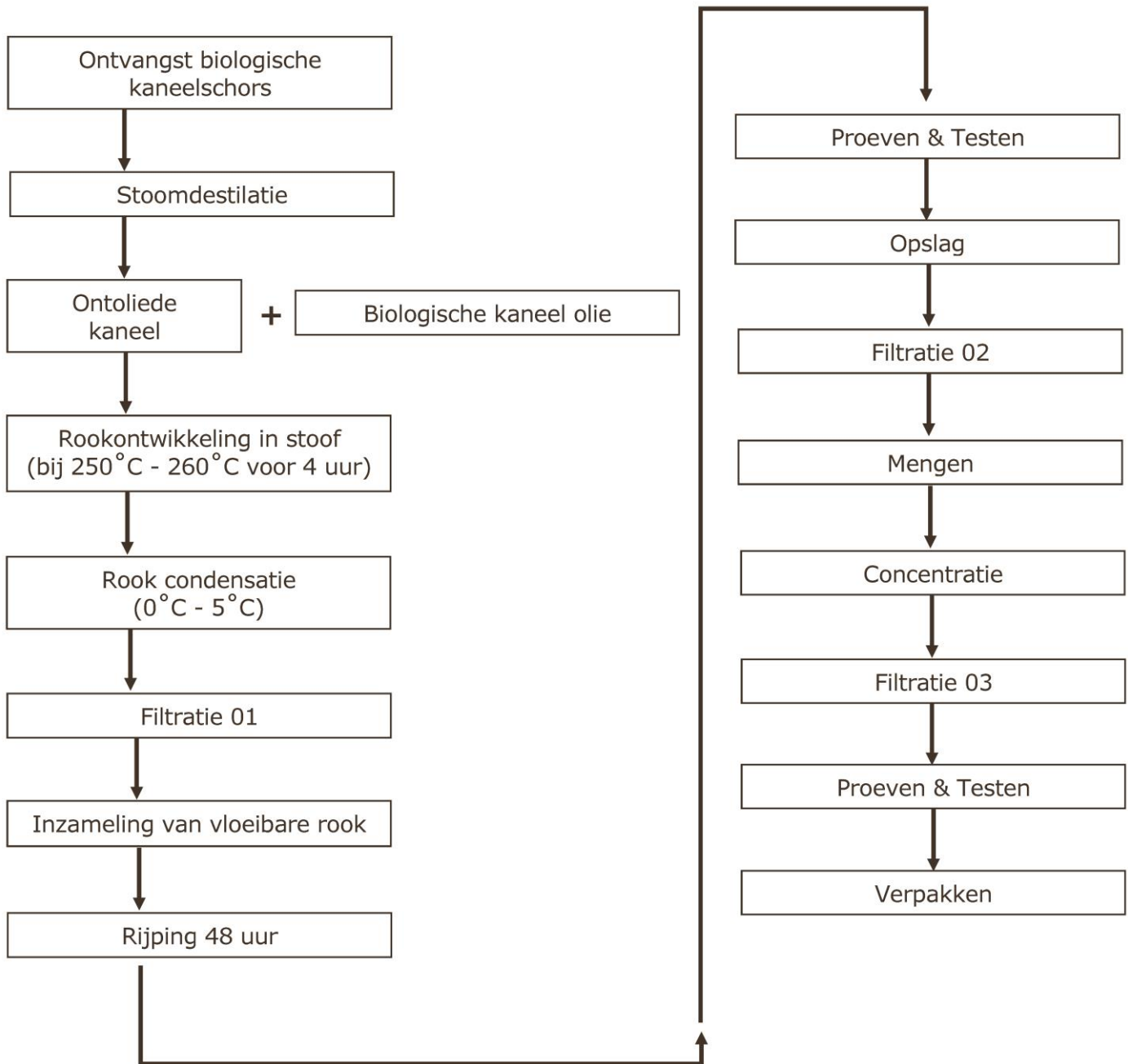
LIQUID SMOKE DARK

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1765, X1766, X1767, X1768, X1769, X1770, X1771

PRODUCTIE:
717660003

6.3 Productie stroomschema

LIQUID SMOKE DARK - PRODUCTIE STROOMSCHEMA



PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
16-05-2023



LIQUID SMOKE DARK

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1765, X1766, X1767, X1768, X1769, X1770, X1771

PRODUCTIE:
717660003

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.