

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 01-10-2021	
NIELSEN-MASSEY MADAGASCAR VANILLE BONEN NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1061		PRODUCTIE: 210109	



1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
1.1 Leverancier productgegevens			
Product naam	Nielsen-Massey Madagascar vanille bonen		
Productiecode	210109		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1061	2 stuks	025638000024	Glazen buisje
1.2 Wetenschappelijke productgegevens			
Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	smaakstof		
Ingrediënten	Madagascar Bourbon vanillebonen		
1.3 Wetgevende productgegevens			
Land van herkomst	Nederland		
Gecertificeerd	glutenvrij	Certificatienummer	3974
	Instantie	Gluten Intolerance Group (GiG)	
Gecertificeerd	Kosher	Certificatienummer	CC2198484
	Instantie	Chicago Rabbinical Council (CRC)	
2. PRODUCT INFORMATIE			
2.1 Fysische en chemische eigenschappen			
	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vanille boon / peul	
Kleur		donker bruin	
Geur/smaak		smaak en aroma van vanille	
Lengte	cm	15-17	
Asgehalte	/100g	4,6	
Vanilline	%	0,5-2,5	
2.2 Microbiologische analyse			
Kiemgetal	Kve/g	<10.000	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
E Coli	Kve/g	<1	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NIELSEN-MASSEY
MADAGASCAR VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1061

PRODUCTIE:
210109

Salmonella		negatief	
------------	--	----------	--

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1235	
Energie	kcal/100g	295	
Eiwitten	g/100g	4,1	
Koolhydraten:	g/100g	49,4	
Waarvan suikers	g/100g	19,5	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	9,0	
Waarvan verzadigd	g/100g	1,4	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	2,1	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	5,6	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	28,5	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	86,0	
Calcium (Ca)	mg/100g	486	
IJzer (Fe)	mg/100g	3,0	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021



NIELSEN-MASSEY
MADAGASCAR VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1061

PRODUCTIE:
210109

hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt en Kamut, gerst, triticale)			
Schaal- en schelpdieren	X	X	X
Eieren en ei producten	X	X	X
Vis en visproducten	X	X	X
Lupine en producten daarvan	X	X	X
Melk en melkproducten	X	X	X
Mosterd en mosterd producten	X	X	X
Noten en notenproducten	X	X	X
Pinda's en pinda producten	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	X	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Nielsen-Massey vanille bonen zijn vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

Er is geen bestraling toegepast in de productie van Nielsen-Massey vanille bonen

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Verwijderd houden van directe hitte en zonlicht. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	24 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

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

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021



NIELSEN-MASSEY
MADAGASCAR VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1061

PRODUCTIE:
210109

Nielsen-Massey heeft een SQF 2000 certificatie van het Safe Quality Food (SQF) instituut, een standaard voor efficiëntie en hygiëne in productie.

5.2 Identificatie van de gevaren:

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

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Deze hoog kwaliteit vanille bonen maken het verschil tussen de veel voorkomende harde en uitgedroogde 'Vanille stokjes' en de malse, smaakvolle en aromatische 'Vanille bonen' van Nielsen Massey. Heerlijk en ideaal voor een verscheidenheid aan toepassingen.

Het heerlijke vanille aroma zit zowel in de bonen als in de zaadjes. Je kunt dus beide gebruiken door de bonen open te snijden, de zaadjes uit de boon te schrapen en aan je gerecht toe te voegen. Daarna kun je de boon in melk of room opwarmen of elke andere vloeistof en dit extract (zonder de boon) vervolgens aan je gerecht toevoegen. Zolang de boon nog zacht is en zijn karakteristieke aroma heeft kun je deze afspoelen, afdrogen en opnieuw gebruiken.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Vanille bonen, vanille stokjes, vanille peulen
GB	Great Britain (UK)	Vanilla beans
DE	Germany	Vanillebohnen
FR	France	graines de vanilla
ES	Spain	Vainas de vainilla
PT	Portugal	grãos de baunilha
IT	Italy	Baccelli di vaniglia, Bastoncini di vaniglia
DK	Denmark	vaniljekorn
NO	Norway	vaniljebønner
SE	Sweden	vanilj bönor
FI	Finland	vaniljapavut, Mausteena käytettäviä siemenkotia (vaniljatankoja)
IS	Iceland	vanillubaunir
CZ	Czech Republic	vanilkové boby
SK	Slovak Republic	vanilkové bôby
HU	Hungary	vaníliabab, Szárított és érlelt Bourbon vanília Suszenie „lasek waniliowych”
HR	Croatia (Hrvatska)	zrna vanilije
GR	Greece	φασόλια βανίλιας
SI	Slovenia	vanilije v zrnju
PL	Poland	waniliowe fasole, lasek waniliowych
RO	Romania	boabe de vanilie, vanilla
BG	Bulgaria	зърна ванилия

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY
MADAGASCAR VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1061

PRODUCTIE:
210109



RU	Russian Federation	ванильные бобы
TR	Turkey	vanilya

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.