

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021


NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NIELSEN-MASSEY MEXICAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1048, X1049, X1100, X1101

PRODUCTIE:
200442

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey Mexicaanse vanille extract		
Productiecode	210138		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1091	60ml	025638110020	Glazen fles.
X1092	118ml	025638110044	
X1093	500ml	025638115001	Kunststof fles 
X1094	1l	025638000079	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Ingrediënten	water, ethanol (35%), suiker, vanille boon extract
Productie	Gemaakt van 100 gram Mexicaanse vanille bonen per liter extract, middels Nielsen-Massey's unieke koude extractie proces.

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Nederland		
Gecertificeerd	glutenvrij	Certificatienummer	3974
	Instantie	Gluten Intolerance Group (GiG)	
Gecertificeerd	Koosjer	Certificatienummer	CC2058413
	Instantie	Chicago Rabbinical Council (CRC)	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		donker bruin	
Geur/smaak		smaak en aroma van vanille	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,983	25°C
Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	27-32	
Kookpunt	°C	78-100	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NIELSEN-MASSEY MEXICAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1048, X1049, X1100, X1101

PRODUCTIE:
200442

Vanilline	g/100ml	0,04	
2.2 Microbiologische analyse			
Kiemgetal	Kve/g	<20.000	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
E Coli	Kve/g	<0,3	
Salmonella	25 gram	negatief	
Coliformen	Kve/g	<0,3	
Staphylococcus aureus	Kve/g	<10	
2.4 Voedingsinformatie			
2.4.1 Voedingswaarde			
Energie	kJ/100g	1081	
Energie	kcal/100g	258,07	
Eiwitten	g/100g	0,12	
Koolhydraten:	g/100g	6,89	
Waarvan suikers	g/100g	6,89	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,38	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,18	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,12	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,08	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	
2.4.2 Mineralen			
Natrium (Na)	mg/100g	18,00	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NIELSEN-MASSEY MEXICAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1048, X1049, X1100, X1101

PRODUCTIE:
200442

Calcium (Ca)	mg/100g	19,5	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,75	

2.4.3 Vitaminen

A	mg	0	
C	mg	<1,0	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
	✗	✗	✗
Selderij en selderij producten			
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt en Kamut, gerst, triticale)	✗	✗	✗
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	✗
Eieren en ei producten	✗	✗	✗
Vis en visproducten	✗	✗	✗
Lupine en producten daarvan	✗	✗	✗
Melk en melkproducten	✗	✗	✗
Mosterd en mosterd producten	✗	✗	✗
Noten en notenproducten	✗	✗	✗
Pinda's en pinda producten	✗	✗	✗
Sesam en sesamproducten	✗	✗	✗
Sojaboon en sojaboonproducten	✗	✗	✗
Sulfiet (E221 - E228)	✗	✗	✗
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	✗	✗	✗

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
-----------	---	----------------------	---

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NIELSEN-MASSEY MEXICAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1048, X1049, X1100, X1101

PRODUCTIE:
200442

Halal	X	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Nielsen-Massey Mexicaanse vanille extract is vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

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

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Niet koelen. Verwijderd houden van directe hitte en zonlicht. Best te bewaren bij 15- 22°C in een goed geventileerde ruimte.
Houdbaarheid	Minimaal 36 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

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)	Ontvlambare vloeistoffen, Categorie 3
---	---------------------------------------

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:

Gevarenpictogram	
Signaalwoord	GHS02 Waarschuwing
Gevarenaanduiding	H226 Ontvlambare vloeistof en damp.

5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie	P210 Verwijderd houden van warmte /vonken/open vuur/hete oppervlakken – niet roken. P233 In goed gesloten verpakking bewaren. P241 Explosie veilige elektrische/ventilatie-/verlichtingsapparatuur gebruiken. P243 Voorzorgsmaatregelen treffen tegen ontladingen van statische elektriciteit.
-----------	---

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

NIELSEN-MASSEY MEXICAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1048, X1049, X1100, X1101

PRODUCTIE:
200442

Maatregelen	P303+P361+P353 BIJ CONTACT MET DE HUID (of het haar): verontreinigde kleding onmiddellijk uittrekken – huid met water afspoelen/ afdouchen.
Opslag	P403+P235 Op een goed geventileerde plaats bewaren. Koel bewaren.

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Mexicaanse vanille extract wordt gemaakt van de beste, hand geselecteerde, vanille bonen uit Mexico, het oorspronkelijke herkomst land van de vanille plant. Door Nielsen's exclusieve koude extractie blijven de meer dan 300 smaakcomponenten behouden, en wordt een van swerelds meest exceptionele vanilles verkregen. Een combinatie van zoete en houtige tonen, de Mexicaanse vanille heeft een aroma profiel dat een diep, romig, kruidig zoet karakter heeft, vergelijkbaar met kruidnagel en nootmuskaat. Het unieke smaakprofiel van de Mexicaanse vanille extract betekend dat het zeer goed samengaat met chocolade, citrusfruit, kaneel, kruidnagel, en andere warme kruiden.

Eén eetlepel vanille extract (15ml) staat gelijk aan een hele vanille boon.

Bij het bakken is het verstandig om de vanille te mengen met het vet of boter van de ingrediënten. Het vet omhult de vanille en beschermd het daarmee tegen vervluchtigen tijdens het bakproces.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Mexicaans vanille extract
GB	Great Britain (UK)	Mexican Vanilla Extract
DE	Germany	Mexikanischer Vanilleextrakt
FR	France	Extrait de vanille mexicaine
ES	Spain	Extracto de vainilla mexicana
PT	Portugal	Extrato de Baunilha Mexicana
IT	Italy	Estratto di vaniglia messicana
DK	Denmark	Mexicansk vaniljeekstrakt
NO	Norway	Meksikansk vaniljeekstrakt
SE	Sweden	Mexikanskt vaniljextrakt
FI	Finland	Meksikolainen vaniljauute
IS	Iceland	Mexíkóskur vanilluþykki
CZ	Czech Republic	Extrakt z mexické vanilky
SK	Slovak Republic	Extrakt z mexickej vanilky
HU	Hungary	Mexikói vanília kivonat
HR	Croatia (Hrvatska)	Ekstrakt meksičke vanilije
GR	Greece	Μεξικάνικο εκχύλισμα βανίλιας
SI	Slovenia	Ekstrakt mehiške vanilije
PL	Poland	Ekstrakt z meksykańskiej wanilii
RO	Romania	Extract de vanilie mexicană
BG	Bulgaria	Екстракт от мексиканска ванилия

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijkknatuurlijk.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 MEXICAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1048, X1049, X1100, X1101

PRODUCTIE:
200442

RU	Russian Federation	Экстракт мексиканской ванили
TR	Turkey	Meksika Vanilya Özü

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.