

PRODUCT SPECIFICATIE	UITGIFTE DATUM 01-10-2021
NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1050, X1052, X1090, X1057, X1095	PRODUCTIE: 210226



1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
1.1 Leverancier productgegevens			
Product naam	Nielsen-Massey biologische vanille extract		
Productiecode	210226		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1050	60ml	025638610025	Glazen fles.
X1052	118ml	025638610049	
X1090	500ml	025638615006	Kunststof fles 
X1057	1l	025638610018	
X1095	5l		
1.2 Wetenschappelijke productgegevens			
Samengesteld product			
Hoofdgebruik	smaakstof		
Ingrediënten	water, biologisch ethanol (35%), biologisch vanille boon extract		
Productie	Gemaakt van 377 gram biologische Madagaskar Bourbon vanille bonen per liter extract, middels Nielsen-Massey's unieke koude extractie proces.		
1.3 Wetgevende productgegevens			
Land van herkomst	Nederland		
Gecertificeerd	biologisch	Certificatienummer	013230
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
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/cm³	0,973	25°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1095

PRODUCTIE:
210226

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	27-32	
Kookpunt	°C	78-100	
Vanilline	g/100ml	0,15-0,28	

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	988	
Energie	kcal/100g	236	
Eiwitten	g/100g	0,13	
Koolhydraten:	g/100g	1,7	
Waarvan suikers	g/100g	1,7	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,38	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,18	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,13	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,07	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,19	

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: NL0001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1095

PRODUCTIE:
210226

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	15,45	
Calcium (Ca)	mg/100g	34,59	
IJzer (Fe)	mg/100g	0	

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:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1095

PRODUCTIE:
210226

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

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

3.4 Bestraling:

Er is geen bestraling toegepast in de productie van Nielsen-Massey biologische 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	 GHS02
Signaalwoord	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 Explosieveilige elektrische/ventilatie-/verlichtingsapparatuur gebruiken. P243 Voorzorgsmaatregelen treffen tegen ontladingen van statische elektriciteit.
-----------	--

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1095

PRODUCTIE:
210226

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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:

In bijna elk huishouden in Amerika en Engeland staat er wel een flesje in de keukenkast. Deze overheerlijke smaakmaker is zeer makkelijk in gebruik en geeft gerechten die unieke smaak van echte vanille. Je kunt vanille extract gebruiken bij het bakken van koekjes en cake of in sauzen en warme dranken.

Nielsen-Massey maakt gebruik van koude extractie voor de productie van vanille extract. Dit unieke proces beschermt de meer dan 250 verschillende smaakcomponenten die een vanille boon bevat. Deze manier van produceren kost veel tijd, tot wel vijf weken. Op deze wijze wordt een vanille extract van zeer hoge kwaliteit verkregen. Madagaskar Bourbon puur Vanille extract wordt gemaakt van bonen die groeien op het eiland Madagaskar. Dit is de koning onder de vanille. Zijn romige, zoete smaak, mengt prachtig met een grote variëteit aan producten.

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 beschermt het daarmee tegen vervluchtigen tijdens het bakproces.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	vanille extract
GB	Great Britain (UK)	vanilla extract
DE	Germany	Vanilleextrakt
FR	France	extrait de vanille
ES	Spain	extracto de vainilla
PT	Portugal	extrato de baunilha
IT	Italy	estratto di vaniglia
DK	Denmark	vanille ekstrakt
NO	Norway	vaniljeekstrakt
SE	Sweden	vanilj extrakt
FI	Finland	vaniljauute
IS	Iceland	vanilludropar
CZ	Czech Republic	vanilkový extrakt
SK	Slovak Republic	vanilkový extrakt
HU	Hungary	vaníliakivonat
HR	Croatia (Hrvatska)	ekstrakt vanilije
GR	Greece	εκχύλισμα βανίλιας
SI	Slovenia	izvleček vanilije

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1095

PRODUCTIE:
210226



PL	Poland	ekstrakt waniliowy
RO	Romania	extract de vanilie
BG	Bulgaria	екстракт от ванилия
RU	Russian Federation	экстракт ванили
TR	Turkey	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.