


PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-03-2016NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089PRODUCTIE:
160391NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey vanilleboon pasta		
Productiecode	160391		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1064	60ml	025638000062	Glazen fles.
X1054	118ml	025638214049	
X1089	530ml	025638000116	Kunststof fles 
X1096	3,785L	geen	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Ingrediënten	rietsuiker, water, vanilleboon extract, tragacanth gom

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	USA		
Gecertificeerd	glutenvrij	Certificatienummer	3974
	Instantie	Gluten Intolerance Group (GiG)	
Gecertificeerd	Koosjer	Certificatienummer	CC2122409
	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	1,250	25°C
Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	60	
Kookpunt	°C		
Vanilline	g/100ml	0,15 (minimaal)	

2.2 Microbiologische analyse

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Sint Hubertus 115
NL-6713 JR EdeT: 0318-220 081
E: info@natuurlijk-natuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.euKvK: 09133868
BTW: NL164780877B01
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-03-2016

NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089

PRODUCTIE:
160391

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Kiemgetal	Kve/g	<45.000	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
E Coli	Kve/g	<0,3	
Salmonella	375 gram	negatief	
Coliformen	Kve/g	<0,3	
Staphylococcus aureus	Kve/g	<10	
Listeria	25 gram	negatief	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1419	
Energie	kcal/100g	339	
Eiwitten	g/100g	0,25	
Koolhydraten:	g/100g	59,48	
Waarvan suikers	g/100g	52,39	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	1,14	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,14	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,15	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,83	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	2,56	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	112,2	
Calcium (Ca)	mg/100g	31,55	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-03-2016NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089PRODUCTIE:
160391NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

IJzer (Fe)	mg/100g	0,43	
------------	---------	------	--

2.4.3 Vitaminen

A	mg	0	
C	mg	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	✓
Halal	✗	Veganistisch	✓

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-03-2016

NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089

PRODUCTIE:
160391

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Koosjer



Vegetarisch



3.3 GGO/GMO declaratie:

Nielsen-Massey vanilleboon pasta is vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

Er is geen bestraling toegepast in de productie van Nielsen-Massey vanilleboon pasta.

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)

niet geclassificeerd

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Madagascar Bourbon puur Vanilleboon pasta wordt gemaakt van pure vanille extract met toevoeging van echte zaadjes van de vanilleboon, gecombineerd in een licht vloeibare basis. Het wordt gebruikt als het specifieke uiterlijk van de vanille zaadjes gewenst is. Pure vanilleboon pasta wordt in gelijke hoeveelheden gebruikt als vanille extract of ter vervanging van hele vanillebonen in een recept.

Eén eetlepel vanilleboon pasta (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 vervluchten tijdens het bakproces.

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte 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.