

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089, X1096

PRODUCTIE:
72136



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey vanilleboon pasta		
Productiecode	72136		
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)	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021

NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089, X1096

PRODUCTIE:
72136



2.2 Microbiologische analyse

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	
--------------	---------	-------	--

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021



NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089, X1096

PRODUCTIE:
72136

Calcium (Ca)	mg/100g	31,55	
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	✓
-----------	---	----------------------	---

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021



NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089, X1096

PRODUCTIE:
72136

Halal	X	Veganistisch	✓
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 vervluchtigen tijdens het bakproces.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Vanilleboon pasta
GB	Great Britain (UK)	Vanilla bean paste
DE	Germany	Vanilleschotenpaste
FR	France	Pâte de gousse de vanille
ES	Spain	Pasta de vainilla
PT	Portugal	Pasta de feijão de baunilha
IT	Italy	Pasta di baccelli di vaniglia

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-10-2021



NIELSEN-MASSEY VANILLEBOON PASTA
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1064, X1054, X1089, X1096

PRODUCTIE:
72136

DK	Denmark	Vaniljestangpasta
NO	Norway	Vaniljestangpasta
SE	Sweden	Vaniljstångspasta
FI	Finland	Vaniljapaputahna
IS	Iceland	Vanilla baunamauk
CZ	Czech Republic	Pasta z vanilkového lusku
SK	Slovak Republic	Pasta z vanilkového struku
HU	Hungary	Vaníliabab paszta
HR	Croatia (Hrvatska)	Pasta od mahuna vanilije
GR	Greece	Πάστα φασολιών βανίλιας
SI	Slovenia	Vaniljeva pasta
PL	Poland	Pasta z fasoli waniliowej
RO	Romania	Pastă de boabe de vanilie
BG	Bulgaria	Паста от ванилови зърна
RU	Russian Federation	Паста из ванильных бобов
TR	Turkey	vanilyalı fasulye ezmesi

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.