

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY MADAGASKAR VANILLE POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1056, X1059

PRODUCTIE:
33431

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

| | | | |
|---------------|--|--------------|---------------|
| Product naam | Nielsen-Massey Madagaskar vanille poeder | | |
| Productiecode | 33431 | | |
| Product code | Inhoud | EAN | Verpakking |
| X1056 | 70g | 025638220163 | Glazen fles |
| X1059 | 1kg | | Kunststof zak |

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

| | |
|----------------------|------------------------------------|
| Samengesteld product | |
| Hoofdgebruik | smaakstof |
| Ingrediënten | maltodextrine, vanilleboon extract |

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 | | fijn poeder | |
| Kleur | | room | |
| Geur/smaak | | smaak en aroma van vanille | |
| Bulkdichtheid | g/cm ³ | 1,011 | |
| Oplosbaarheid | | water oplosbaar | |
| Vanilline | mg/kg | 2300-2700 | |
| Deeltjesgrootte | mesh | 60 (85%) | |

2.2 Microbiologische analyse

| | | | |
|-----------|-------|---------|--|
| Kiemgetal | Kve/g | <25.000 | |
| Schimmels | Kve/g | <10 | |
| Gisten | Kve/g | <10 | |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY MADAGASKAR VANILLE POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1056, X1059

PRODUCTIE:
33431

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

| | | | |
|-----------------------|----------|----------|--|
| E Coli | Kve/g | <0,3 | |
| Salmonella | 375 gram | negatief | |
| Coliformen | Kve/g | <0,3 | |
| Staphylococcus aureus | Kve/g | <10 | |

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

| | | | |
|-------------------------|-----------|-------|--|
| Energie | kJ/100g | 1590 | |
| Energie | kcal/100g | 380 | |
| Eiwitten | g/100g | 0,31 | |
| Koolhydraten: | g/100g | 92,72 | |
| Waarvan suikers | g/100g | 7,55 | |
| Polyolen | g/100g | | |
| Zetmeel | g/100g | | |
| Overige | g/100g | | |
| Vet: | g/100g | 0,95 | |
| Waarvan verzadigd | g/100g | 0,37 | |
| Enkelvoudig onverzadigd | g/100g | 0,45 | |
| Meervoudig onverzadigd | g/100g | 0,13 | |
| Transvetten | g/100g | 0 | |
| Cholesterol | mg/100g | <1,0 | |
| Water | g/100g | | |
| Organische zuren | g/100g | | |
| Voedingsvezels | g/100g | 0,62 | |

2.4.2 Mineralen

| | | | |
|--------------|---------|-------|--|
| Natrium (Na) | mg/100g | 83,68 | |
| Calcium (Ca) | mg/100g | 35,01 | |
| IJzer (Fe) | mg/100g | 0 | |

2.4.3 Vitaminen

| | | | |
|---|----|------|--|
| A | mg | 0 | |
| C | mg | <1,0 | |

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY MADAGASKAR VANILLE POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1056, X1059

PRODUCTIE:
33431

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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 | ✓ |
| Koosjer | ✓ | Vegetarisch | ✓ |

3.3 GGO/GMO declaratie:

Nielsen-Massey Madagaskar vanille poeder is vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

Er is geen bestraling toegepast in de productie van Nielsen-Massey Madagaskar vanille poeder.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY MADAGASKAR VANILLE POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1056, X1059

PRODUCTIE:
33431

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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:

Deze Vanille poeder is de essentie van Madagaskar Bourbon puur vanille in een alcohol-vrije, poeder basis. (Niet te verwarren met vanillepoeder gemaakt van gedroogde gemalen vanille bonen.)

Deze Vanille poeder is volledig oplosbaar in koude of warme vloeistoffen. Vanille poeder kan gebruikt worden in droge mixen (o.a. pannenkoek, cake en brood mixen), in vloeibare of kleurgevoelige producten (o.a. glazuur en schuim) en als smaakmaker voor dranken (o.a. Cola, chocoladedrank en koffie). Het is ook heerlijk om hiermee de pure vanille smaak aan fruit of gebakken producten toe te voegen.

Je gebruikt het in dezelfde hoeveelheden als vanille extract.

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

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.