

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015


NIELSEN-MASSEY TAHITIAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1091, X1092, X1093, X1094

PRODUCTIE:
40704

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey Tahitiaanse vanille extract		
Productiecode	40704		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1091	60ml	025638310024	Glazen fles.
X1092	118ml	025638310048	
X1093	500ml	025638315005	Kunststof fles 
X1094	1l		

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Ingrediënten	water, ethanol (35%), suiker, vanille boon extract
Productie	Gemaakt van 100 gram Tahitiaanse 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	0,994	25°C
Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	27-32	
Kookpunt	°C	78-100	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY TAHITIAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1091, X1092, X1093, X1094

PRODUCTIE:
40704

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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	1264	
Energie	kcal/100g	302	
Eiwitten	g/100g	<0,1	
Koolhydraten:	g/100g	6,88	
Waarvan suikers	g/100g	6,55	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,35	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,05	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,28	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,02	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,82	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	16,21	
--------------	---------	-------	--

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY TAHITIAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1091, X1092, X1093, X1094

PRODUCTIE:
40704

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Calcium (Ca)	mg/100g	109	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,36	

2.4.3 Vitaminen

A	mg	<1,0	
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
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY TAHITIAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1091, X1092, X1093, X1094

PRODUCTIE:
40704

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Halal	X	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

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

3.4 Bestraling:

Er is geen bestraling toegepast in de productie van Nielsen-Massey Tahitiaanse 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
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY TAHITIAANSE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1091, X1092, X1093, X1094

PRODUCTIE:
40704



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:

Een favoriet van patissiers over de hele wereld. Tahitiaanse vanille heeft een bloemige, fruitige, kersen-achtige smaak. Deze vanille is zeer gevoelig voor warmte, waardoor de exclusieve koude extractie van Nielsen-Massey, noodzakelijk is voor het behoud van de meer dan 300 smaakcomponenten. Gebruik onze Tahitiaanse pure vanille extract om moeiteloos een heerlijke, delicate vanille smaak toe te voegen aan koude gerechten zoals gekoelde en bevroren desserts, gebak, crèmes, fruittaarten en sauzen, smoothies, shakes, puddingen en vla.

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.

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.