


PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015**NIELSEN-MASSEY AMANDEL EXTRACT**
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1065, X1066, X1081**PRODUCTIE:**
115144**NATUURLIJK**
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey amandel extract		
Productiecode	115144		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1065	60ml	025638830027	Glazen fles.
X1066	118ml	025638830041	
X1081	530ml	025638830164	Kunststof fles 

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Ingrediënten	ethanol (90%), amandelolie van bittere amandelen (5%), water

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	USA		
Gecertificeerd	glutenvrij	Certificatienummer	3974
	Instantie	Gluten Intolerance Group (GiG)	
Gecertificeerd	Koosjer	Certificatienummer	CC2184856
	Instantie	Chicago Rabbinical Council (CRC)	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		kleurloos	
Geur/smaak		smaak en aroma van amandel	verdund, 0,2%
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,844	25°C
Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	23	
Asgehalte	g/100g	0,0	

2.2 Microbiologische analyse

Geen microbiologische gegevens in verband met het hoge alcohol percentage

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY AMANDEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1065, X1066, X1081

PRODUCTIE:
115144

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	2654	
Energie	kcal/100g	634	
Eiwitten	g/100g	0,0	
Koolhydraten:	g/100g	4,0	
Waarvan suikers	g/100g	0,1	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,0	
Transvetten	g/100g	0,0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	0,0	
--------------	---------	-----	--

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)	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY AMANDEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1065, X1066, X1081

PRODUCTIE:
115144

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Schaal- en schelpdieren	X	X	X
Eieren en ei producten	X	X	X
Vis en visproducten	X	X	X
Lupine en producten daarvan	X	X	X
Melk en melkproducten	X	X	X
Mosterd en mosterd producten	X	X	X
Noten en notenproducten	X	X	X
Pinda's en pinda producten	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Nielsen-Massey amandel extract is vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

Er is geen bestraling toegepast in de productie van Nielsen-Massey amandel 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:

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Sint Hubertus 115
NL-6713 JR Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijk-natuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL164780877B01
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY AMANDEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1065, X1066, X1081

PRODUCTIE:
115144

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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.

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 van de meest gebruikte smaakmakers bij het bakken. Pure amandel extract gaat goed samen met vanille, chocolade, ahorn en karamel, en heeft een speciale affiniteit voor fruit, zoals frambozen en aardbeien, perziken, rozijnen en pruimen. Pure amandel extract is gemaakt van de meest pure olie van de bittere amandel, om de goudstandaard te leveren voor smaak en kwaliteit. Gebruik het ook om de aromatische smaak van amandel te geven aan saladedressing, sauzen, pudding of roomijs.

Dosering: 0,2%

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.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY AMANDEL EXTRACT

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1065, X1066, X1081

PRODUCTIE:
115144



Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.