

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY
BIOLOGISCHE VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1063

PRODUCTIE:
40815

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam Nielsen-Massey biologische vanille bonen

Productiecode 40815

Product code **Inhoud** **EAN** **Verpakking**

X1063 2 stuks 025638000109 Glazen buisje

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik smaakstof

Ingrediënten biologische Madagascar Bourbon vanillebonen

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst Nederland

Gecertificeerd biologisch **Certificatienummer** 013230

Instantie Skal NL-BIO-01

Gecertificeerd glutenvrij **Certificatienummer** 3974

Instantie Gluten Intolerance Group (GiG)

Gecertificeerd Kosher **Certificatienummer** CC2198484

Instantie Chicago Rabbinical Council (CRC)

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vanille boon / peul	
Kleur		donker bruin	
Geur/smaak		smaak en aroma van vanille	
Lengte	cm	15-17	
Asgehalte	/100g	4,6	
Vanilline	%	0,5-2,5	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal Kve/g <10.000

Schimmels Kve/g <10

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY
BIOLOGISCHE VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1063

PRODUCTIE:
40815

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Gisten	Kve/g	<10	
E Coli	Kve/g	<1	
Salmonella		negatief	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1235	
Energie	kcal/100g	295	
Eiwitten	g/100g	4,1	
Koolhydraten:	g/100g	49,4	
Waarvan suikers	g/100g	19,5	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	9,0	
Waarvan verzadigd	g/100g	1,4	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	2,1	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	5,6	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	28,5	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	86,0	
Calcium (Ca)	mg/100g	486	
IJzer (Fe)	mg/100g	3,0	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
-------------------------	--------------	---------------------------	---------------------------------

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY
BIOLOGISCHE VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1063

PRODUCTIE:
40815

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Selderij en selderij producten	X	X	X
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt en Kamut, gerst, triticale)	X	X	X
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 biologische vanille bonen zijn vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

Er is geen bestraling toegepast in de productie van Nielsen-Massey biologische vanille bonen

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Verwijderd houden van directe hitte en zonlicht. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	24 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY
BIOLOGISCHE VANILLE BONEN
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE: X1063

PRODUCTIE:
40815

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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 hoog kwaliteit vanille bonen maken het verschil tussen de veel voorkomende harde en uitgedroogde 'Vanille stokjes' en de malse, smaakvolle en aromatische 'Vanille bonen' van Nielsen Massey. Heerlijk en ideaal voor een verscheidenheid aan toepassingen.

Het heerlijke vanille aroma zit zowel in de bonen als in de zaadjes. Je kunt dus beide gebruiken door de bonen open te snijden, de zaadjes uit de boon te schrapen en aan je gerecht toe te voegen. Daarna kun je de boon in melk of room opwarmen of elke andere vloeistof en dit extract (zonder de boon) vervolgens aan je gerecht toevoegen. Zolang de boon nog zacht is en zijn karakteristieke aroma heeft kun je deze afspoelen, afdrogen en opnieuw gebruiken.

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.