


PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1096PRODUCTIE:
50240NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey biologische vanille extract		
Productiecode	50240		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1050	60ml	025638610025	Glazen fles.
X1052	118ml	025638610049	
X1090	500ml	025638615006	Kunststof fles 
X1057	1l	025638610018	
X1096	5l		

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Ingrediënten	water, biologisch ethanol (35%), biologisch vanille boon extract
Productie	Gemaakt van 377 gram biologische Madagaskar Bourbon vanille bonen per liter extract, middels Nielsen-Massey's unieke koude extractie proces.

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	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	0,973	25°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1096

PRODUCTIE:
50240

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	27-32	
Kookpunt	°C	78-100	
Vanilline	g/100ml	0,15-0,28	

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	988	
Energie	kcal/100g	236	
Eiwitten	g/100g	0,13	
Koolhydraten:	g/100g	1,7	
Waarvan suikers	g/100g	1,7	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,38	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,18	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,13	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,07	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1096

PRODUCTIE:
50240

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Voedingsvezels	g/100g	0,19	
----------------	--------	------	--

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	15,45	
Calcium (Ca)	mg/100g	34,59	
IJzer (Fe)	mg/100g	0	

2.4.3 Vitaminen

A	mg	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)	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1096

PRODUCTIE:
50240

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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 extract is vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY BIOLOGISCHE VANILLE EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1050, X1052, X1090, X1057, X1096

PRODUCTIE:
50240

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

	P241 Explosie veilige 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:

In bijna elk huishouden in Amerika en Engeland staat er wel een flesje in de keukenkast. Deze overheerlijke smaakmaker is zeer makkelijk in gebruik en geeft gerechten die unieke smaak van echte vanille. Je kunt vanille extract gebruiken bij het bakken van koekjes en cake of in sauzen en warme dranken.

Nielsen-Massey maakt gebruik van koude extractie voor de productie van vanille extract. Dit unieke proces beschermt de meer dan 250 verschillende smaakcomponenten die een vanille boon bevat. Deze manier van produceren kost veel tijd, tot wel vijf weken. Op deze wijze wordt een vanille extract van zeer hoge kwaliteit verkregen. Madagaskar Bourbon puur Vanille extract wordt gemaakt van bonen die groeien op het eiland Madagaskar. Dit is de koning onder de vanille. Zijn romige, zoete smaak, mengt prachtig met een grote variëteit aan producten.

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 beschermt het daarmee tegen vervluchten 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.