

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015NIELSEN-MASSEY SINAASAPPEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1073, X1074, X1085PRODUCTIE:
104047NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey sinaasappel extract		
Productiecode	104047		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1073	60ml	025638860024	Glazen fles.
X1074	118ml	025638860048	
X1085	530ml	025638860161	Kunststof fles 

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Ingrediënten	ethanol (90%), sinaasappelolie, water

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	USA		
Gecertificeerd	glutenvrij	Certificatienummer	3974
	Instantie	Gluten Intolerance Group (GiG)	
Gecertificeerd	Koosjer	Certificatienummer	CC2058418
	Instantie	Chicago Rabbinical Council (CRC)	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		geel-oranje	
Geur/smaak		smaak en aroma van sinaasappel	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,823	25°C
Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	22	
Kookpunt	°C	78-100	
Asgehalte	g/100g		

2.2 Microbiologische analyse

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY SINAASAPPEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1073, X1074, X1085

PRODUCTIE:
104047

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Geen microbiologische gegevens in verband met het hoge alcohol percentage

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	2796	
Energie	kcal/100g	668	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	8,0	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	5,47	
Calcium (Ca)	mg/100g	0	
IJzer (Fe)	mg/100g	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,	✗	✗	✗

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

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijkknatuurlijk.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 SINAASAPPEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1073, X1074, X1085

PRODUCTIE:
104047

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

rogge, haver, spelt en Kamut, gerst, triticale)			
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
Zwavedioxide (>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 sinaasappel extract is vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY SINAASAPPEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1073, X1074, X1085

PRODUCTIE:
104047

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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.
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:

Mensen van alle culturen genieten van de frisse en zonnige smaak van sinaasappels. Pure sinaasappel extract wordt gemaakt van de fijnste kwaliteit sinaasappels en complimenteert een grote hoeveelheid gerechten en smaken, zoals vanille, chocolade, aardbeien, ananas, kumquats, en ander fruit. Probeer het ook eens in rijst, kip en vis gerechten, jam en marmelade, vruchten taarten, saladedressings, room en pudding desserts, roomijs en sorbets, cake, koekjes en dranken.

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY SINAASAPPEL EXTRACT
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1073, X1074, X1085

PRODUCTIE:
104047



Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.