


PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015NIELSEN-MASSEY SINAASAPPELBLOESEM WATER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1079, X1080, X1088PRODUCTIE:
104048**NATUURLIJK**
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Nielsen-Massey sinaasappelbloesem water		
Productiecode	104048		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1079	60ml	025638880022	Glazen fles.
X1080	118ml	025638880046	
X1088	530ml	025638880169	Kunststof fles 

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	smaakstof
Ingrediënten	propyleenglycol, ethanol (45%), sinaasappelolie en natuurlijk aroma

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	USA		
Gecertificeerd	glutenvrij	Certificatienummer	3974
	Instantie	Gluten Intolerance Group (GiG)	
Gecertificeerd	Koosjer	Certificatienummer	CC2138178
	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 sinaasappelbloesem	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,940	25°C
Oplosbaarheid		water oplosbaar	
Vlampunt	°C	23	
Kookpunt	°C	78-100	

2.2 Microbiologische analyse

Geen microbiologische gegevens in verband met het hoge alcohol percentage

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY SINAASAPPELBLOESEM WATER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1079, X1080, X1088

PRODUCTIE:
104048

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	2185	
Energie	kcal/100g	522	
Eiwitten	g/100g	0,0	
Koolhydraten:	g/100g	59,0	
Waarvan suikers	g/100g	0,10	
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	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	<1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	0,0	
IJzer (Fe)	mg/100g	0,0	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
20-08-2015

NIELSEN-MASSEY SINAASAPPELBOESEM WATER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1079, X1080, X1088

PRODUCTIE:
104048

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 sinaasappelbloesem water is vrij van genetisch gemanipuleerd materiaal.

3.4 Bestraling:

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

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@natuurlijknatuurlijk.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 SINAASAPPELBLOESEM WATER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1079, X1080, X1088

PRODUCTIE:
104048

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 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:

Dit verfrissend aromatische water is gemaakt van een destillaat van de bittere sinaasappel uit Spanje en het Midden-Oosten. Het wordt gebruikt in Perzische, Arabische, Indiase en Turkse gerechten. Sinaasappelbloesem water brengt het zoete aroma van een citrus boomgaard naar een verscheidenheid aan gerechten. Het is een heerlijke smaakmaker voor pudding, cake, koekjes en andere zoetwaren. Het complimenteert vanille, amandel, room, limoen en andere citrus smaken. Sinaasappelbloesem water kan ook een rustgevende en vitaliserende werking hebben als je het verstuift in de lucht.

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 SINAASAPPELBLOESEM WATER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1079, X1080, X1088

PRODUCTIE:
104048



Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.