

PRODUCT SPECIFICATIE

WIJNSTEENZUUR (E334)

UITGIFTE
DATUM
30-06-2025

PRODUCT
CODE: 02

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

T061123M020123A061123

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Wijnsteenzuur		
Product code	02		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1502	100g	8718309830045	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1513	240g	8718309830052	
1508	1kg	8718309830069	
1549	12,5kg	8718309830991	Blauwe zak =  in doos
1536	25kg	8718309831127	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Voedingszuur		
Chemische naam	Natuurlijk L(+) Wijnsteenzuur, L-2,3-dihydroxibutanedioic acid		
Chemische formule	C ₄ H ₆ O ₆		
Productiemethode	Dit natuurlijke wijnsteenzuur wordt gemaakt van het zuur kaliumbitartraat. Dit ontstaat als bijproduct bij de vergisting van druivensap in de wijn-productie. Het kaliumbitartraat wordt eerst omgezet in calciumtartraat welke vervolgens wordt gehydrolyseerd in wijnsteenzuur en calciumsulfaat.		

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	87-69-4	HS code (douane)	2918 12 00
EU voedingsadditief	E334		
Land van herkomst	Italië		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag wijnsteenzuur worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

In overeenstemming met de Europese Verordening 1129/2011 is het gebruik van het additief toegestaan in alle categorieën: 5000 mg/kg in cacao- en chocoladeproducten en in bewerkte graanproducten en babyvoeding voor zuigelingen en jonge kinderen.

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristalvormig poeder	

PRODUCT SPECIFICATIE

WIJNSTEENZUUR (E334)

UITGIFTE
DATUM
30-06-2025

PRODUCT
CODE: 02



Kleur		wit	
Geur/smaak		geurloos / zuur	
Asgehalte	%	>99,5	
Moleculaire massa	g/mol	150,09	The Merck Index
Optische rotatie	°	+11.5 - +13.5	
Vochtgehalte	%	<0,5	
Bulkdichtheid	g/cm ³	1,76 (20°C)	The Merck Index
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	in water en alcohol
Oplosbaarheid in water	g/ml	1,39	20°C The Merck Index
Kookpunt	°C	>400	
Smelttraject	°C	168 - 170	The Merck Index
Vlampunt	°C	>200	
Zelfontbrandings-temperatuur	°C	>400	
pH		2,2	H2O 0,1N The Merck Index
Deeltjesgrootte	µm	250 - 400 ongeveer 75%	10% meetonzekerheid

2.3 Chemische analyse

Calcium (Ca)	ppm	<200	
IJzer (Fe)	mg/kg	<10	
Arsenicum (As)	mg/kg	<3	
Zware metalen	ppm	<10	
Oxalaten (oxaalzuur)	mg/kg	<100	
Chloor (Cl)	ppm	<100	
Sulfaten (SO ₄)	ppm	<150	
Kwik (Hg)	ppm	<1	
Lood (Pb)	ppm	<2	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1292	
Energie	kcal/100g	298	
Eiwitten	g/100g	afwezig	

PRODUCT SPECIFICATIE

WIJNSTEENZUUR (E334)

UITGIFTE
DATUM
30-06-2025

PRODUCT
CODE: 02

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Koolhydraten:	g/100g	afwezig	
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	afwezig	
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g	afwezig	
Water	g/100g	<0,5	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	afwezig	
Calcium (Ca)	ppm	< 200	
IJzer (Fe)	ppm	<10	
Kalium (K)	mg/100g	afwezig	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Kruisbesmetting (risico)
Eieren en producten op basis van eieren	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	✗
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

WIJNSTEENZUUR (E334)

UITGIFTE
DATUM
30-06-2025

PRODUCT
CODE: 02

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Zwavedioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	X	X
Selderij en producten op basis van selderij	X	X
Pinda's en producten op basis van pinda's	X	X
Mosterd en producten op basis van mosterd	X	X
Vis en producten op basis van vis	X	X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	X	X
Soja en producten op basis van soja	X	X
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

Wijnsteen zuur bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren in een geventileerde omgeving.
Houdbaarheid	60 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Huidirritatie, Categorie 2 Ernstig oogletsel, Categorie 1
---	--

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	
Signaalwoord	Gevaar

PRODUCT SPECIFICATIE

WIJNSTEENZUUR (E334)

UITGIFTE
DATUM
30-06-2025

PRODUCT
CODE: 02



Gevarenaanduiding

H315: Veroorzaakt huidirritatie
H318: Veroorzaakt ernstig oogletsel

5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie

P264: Na het werken met dit product handen grondig wassen.
P280: Beschermende handschoenen / beschermende kleding / oogbescherming / gelaatsbescherming dragen.

Maatregelen

P302+P352: BIJ CONTACT MET DE HUID: met veel water en zeep wassen.
P305+P351+P338: BIJ CONTACT MET DE OGEN: voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal minuten; contactlenzen verwijderen, indien mogelijk; blijven spoelen.
P310: Onmiddellijk een ANTIGIFCENTRUM of een arts raadplegen.
P362: Verontreinigde kleding uittrekken en wassen alvorens deze opnieuw te gebruiken.

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Wijnsteenzuur is van natuurlijke oorsprong en wordt verkregen door extractie van de droesem tijdens de wijnproductie. Wijnsteenzuur komt voor als wit of bijna wit kristallijn poeder of kleurloze kristallen. Wijnsteenzuur is wijdverspreid in de natuur aanwezig in het sap van vele soorten fruit, zowel vrij als gebonden aan kalium, calcium of magnesium. Het is al sinds de oudheid bekend als de kaliumzouten die als kristallen neerslaan tijdens de gisting van wijn. In moderne processen wordt het kaliumbitartraat dat tijdens de wijnproductie wordt verkregen, eerst omgezet in calciumtartraat, dat vervolgens wordt gehydrolyseerd tot wijnsteenzuur en calciumsulfaat.

Naast het gebruik in de wijnproductie, waar het helpt om de natuurlijke zuurgraad van most en wijn te corrigeren, wordt wijnsteenzuur ook gebruikt bij de bereiding van bruispoeders (bruiswater) en geconserveerd voedsel, bij het bakken van brood (bereiding van emulgatoren voor brood), in de farmaceutische industrie (bereiding van geneesmiddelen) en in de bouw, waar wijnsteenzuur wordt gebruikt om gips voor te bereiden voor gebruik in prefab wanden en panelen (toegevoegd aan gips zorgt wijnsteenzuur ervoor dat het langzamer stolt en daardoor gemakkelijker te verwerken is).

Functie in voedsel:

- een kenmerkende zure smaak geven aan producten
- reguleren van de zuurgraad van verwerkte producten
- als onderdeel van bakpoeder, waarbij het reageert met carbonaten voor de vorming van kooldioxide.
- natuurlijk bewaarmiddel
- stabilisator van eiwit, het versterken van het volume en de hittebestendigheid van eiwitschuim
- ter voorkoming van kristallisatie van suikerstropen
- tegen gaan van verkleuring van gekookte groenten

Voordelen: Wijnsteenzuur heeft een ander smaakprofiel dan citroenzuur, het geeft minder een frisse en meer een zure smaak aan producten. Het gaat van nature beter samen met druif smaken dan met citrus smaken. Wijnsteenzuur is van de vaste zuren, het best oplosbaar in water.

PRODUCT SPECIFICATIE

WIJNSTEENZUUR (E334)

UITGIFTE
DATUM
30-06-2025

PRODUCT
CODE: 02



Invertsuikerstroop maken:

Gewone suiker kan worden gesplitst door suiker en wijnsteen zuur te mengen in een gewichtsverhouding van ongeveer 1000:1 en 75% water toe te voegen. Laat het mengsel 20 minuten sudderen (tot 2 uur voor een donkerdere stroop). De stroop moet minimaal een temperatuur van 114°C (237°F) bereiken.

Nadat de inversie is voltooid, kan het, indien gewenst, worden geneutraliseerd met natriumbicarbonaat, met een gewicht van 113% van het gewicht van het wijnsteen zuur.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	wijnsteen zuur
GB	Great Britain (UK)	Tartaric acid (L(+) Tartaric Acid)
DE	Germany	Weinsäure (Weinsteinsäure)
FR	France	Acide tartrique
ES	Spain	Ácido Tartárico (Acido Tártrico)
PT	Portugal	Ácido tartárico
IT	Italy	Acido Tartarico
DK	Denmark	vinsyre
NO	Norway	Vinsyre
SE	Sweden	Vinsyra
FI	Finland	Viinihappo
IS	Iceland	Vínsýra
CZ	Czech Republic	Kyselina vinná
SK	Slovak Republic	Kyselina vínna
HU	Hungary	Borkősav
HR	Croatia (Hrvatska)	Vinska kiselina
GR	Greece	Τρυγικό οξύ
SI	Slovenia	Vinska kislina
PL	Poland	Kwas winowy
RO	Romania	Acid tartric
BG	Bulgaria	Винена киселина
RU	Russian Federation	Винная кислота
TR	Turkey	Tartarik asit

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.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.