PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM 03-11-2026

BIO WIJNSTEEN (E336)

PRODUCT CODE: 05

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten

T010326M01032026A01032026

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Wijnsteen
Product code	05

Artikel code	**Inhoud**	**EAN**	**Verpakking**
1541	80g	8718309830359	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot = 05 PP Deksel = 02 PE-HD
1542	200g	8718309830366	
1543	900g	8718309830373	
1593	12,5kg	8718309831172	Blauwe zak = 02 PE-HD in doos = 20 PAP met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt		
Hoofdgebruik	Voedingszuur	
Chemische naam	Biologisch monokaliumtartraat	
Chemische formule	$C_4H_5KO_6$	
Productiemethode	Wijnsteen is van nature aanwezig in druiven en is een bijproduct van het wijnmaken. Ruwe wijnsteen blijft achter op de wanden van wijnvaten. Het is de rijkste bron van wijnsteen, gezien het 60 tot 90% kaliumtartraat bevat. Dit wordt gebruikt voor de productie van wijnsteen. Het wordt gezuiverd en gedroogd.	

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	868-14-4	HS code (douane)	2918 1320
EU voedingsadditief	E336i		
Land van herkomst	EU landbouw		
Gecertificeerd	Biologisch	**Certificatienummer**	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
Biologische producten	Dit product, Wijnsteen (E336(i)), is afkomstig uit gecertificeerde biologische productie en is toegestaan voor gebruik als levensmiddelenadditief in biologische levensmiddelen van plantaardige oorsprong, overeenkomstig Verordening (EU) 2018/848 en Uitvoeringsverordening (EU) 2021/1165, bijlage V, deel A, sectie A1, zoals gewijzigd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2025/973, met inachtneming van de toepasselijke gebruiksvoorwaarden.		
Gebruik en hoeveelheid	Wijnsteen (E336(i)) is toegelaten als levensmiddelenadditief in de Europese Unie overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008,		

	bijlage II, met inachtneming van de daarin vastgelegde toegestane levensmiddelencategorieën, maximale gebruiksgehalten en overige toepasselijke gebruiksvoorwaarden.

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristalvormig poeder	
Kleur		wit	
Geur/smaak		geurloos/ langzame zure smaak	
Analyse	%	>99,0	
Vochtgehalte	%	<1,0	
Bulkdichtheid	g/ml	1,2	20ºC
Moleculaire massa	g/mol	188,18	
Oplosbaarheid	g/1000ml	4	water 10ºC
Oplosbaarheid	g/1000ml	61	water 100ºC
Oplosbaarheid	g/1000ml	onoplosbaar	alcohol 95ºC
Smeltpunt	ºC	230	
pH		3,4	1 wt% oplossing
Zeefanalyse	< 250 µm	99,5%	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	Er zijn geen microbiologische gegevens geanalyseerd. Vanwege de samenstelling is dit product microbiologisch stabiel (droog product, <1% water en een pH-waarde van 3,4).
Schimmels	Kve/g	
Gisten	Kve/g	
E Coli	Kve/g	
Salmonella	Kve/g	

2.3 Chemische analyse

Arsenicum (As)	mg/kg	<3	
Lood (Pb)	mg/kg	<2	
Oxalaten	mg/kg	<100	
Kwik (Hg)	mg/kg	<1	
Zware metalen	ppm	<10	

2.4 Voedingsinformatie			
2.4.1 Voedingswaarde			
Energie	kJ/100g	1348,1	
Energie	kcal/100g	317,2	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	79,3	
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		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	
2.4.2 Mineralen			
Natriumchloride (NaCl)	g/100g	0	
Kalium (K)	g/100g	20,7	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = √ / nee = X	Bevat	Kruisbesmetting (risico)
Eieren en producten op basis van eieren	X	X
Gluten bevattende granen en producten hiervan	X	X
Lupine en producten op basis van lupine	X	X
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	X	X

Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	X	X
Zwaveldioxide 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 intollerantie	√
Halal	√	Veganistisch	√
Koosjer	√	Vegetarisch	√

3.3 GGO/GMO declaratie:

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

3.6 Oplosmiddelresten:

Wijnsteen wordt gezuiverd zonder toevoeging van giftige of schadelijke chemische toevoegingen.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren in een geventileerde ruimte.
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)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Wijnsteen is van nature aanwezig in druiven. Het slaat neer op de wanden van de wijnvaten tijdens de opslag, vooral tijdens de wintermaanden. Wijnsteen wordt zonder toevoeging van chemische stoffen gezuiverd. Het resultaat is het witte poeder dat altijd al gebruikt wordt om taarten te maken. Vele bedrijven geven tegenwoordig de voorkeur aan het gebruik van natuurlijke producten zoals natuurlijk wijnsteen, waardoor oude tradities worden gekoesterd. Wijnsteen was zeer bekend in de oude dagen, al sinds wijn van druiven gemaakt wordt. Aangezien het verkregen kon worden van de wanden en bodem van de wijnvazen. Alchemisten gebruikten het als een flux voor bepaalde metalen; Paracelsus beweerde dat het grote therapeutische waarden had, een wondermiddel voor elke ziekte. In de VIIIe eeuw, kreeg het de naam tartraat, een Arabisch woord voor wijnbezinksel.

Functie in voeding:
- Het stabiliseren van eiwitten, het verhogen van hun warmte tolerantie en volume.
(voor gebruik in eiwitschuim: ¼ theelepel (1 gram) per 2 eiwitten)
- Ter voorkoming van kristallisatie van suikerstropen
- Het verminderen van verkleuring van gekookte groenten.
- Gebruikt in combinatie met natriumbicarbonaat (welke een zuur ingrediënt nodig heeft om het te activeren) in formuleringen van bakpoeder.

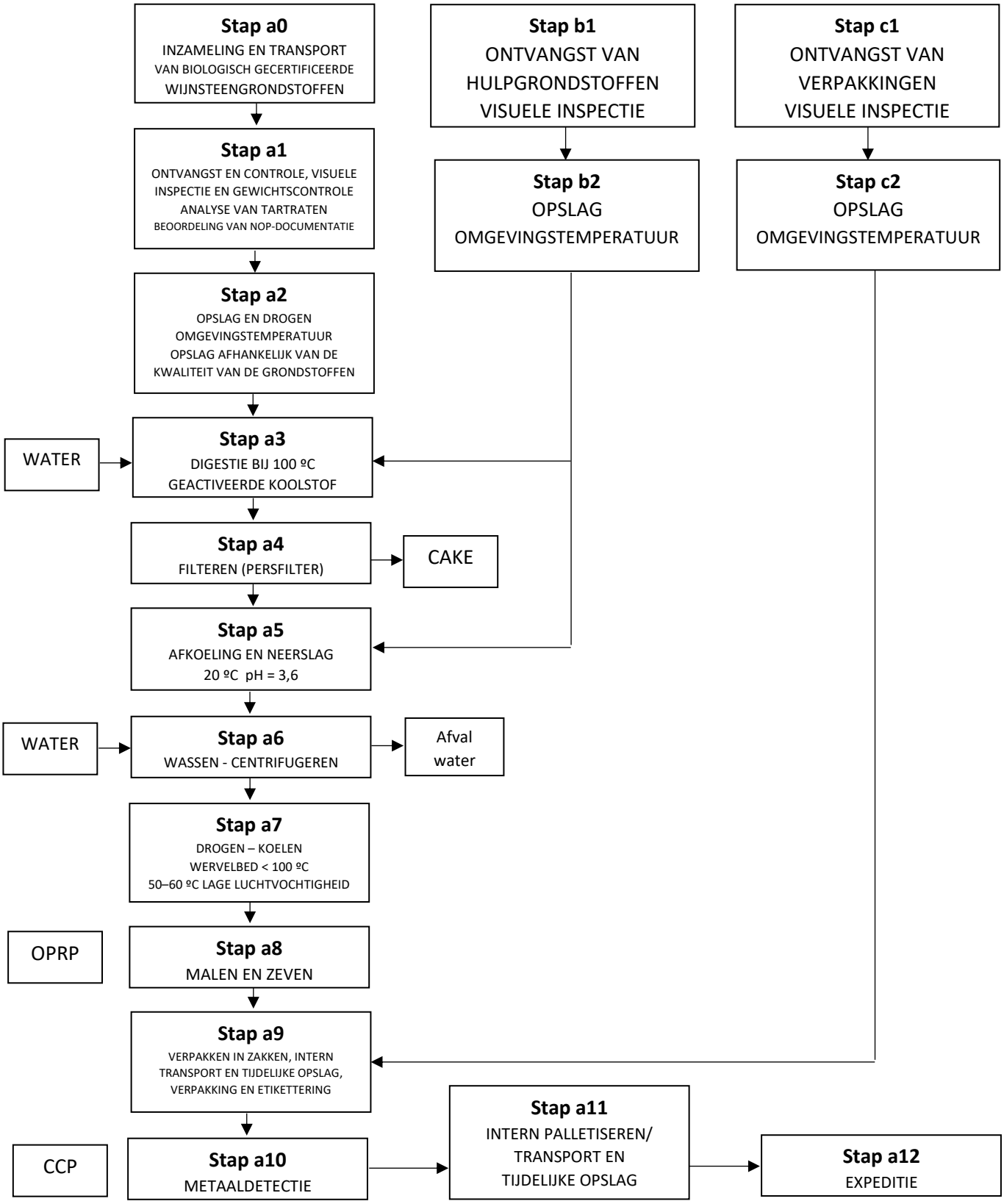
Invertsuikerstroop maken:
Gewone suiker kan worden gesplitst door suiker en wijnsteen te mengen in een gewichtsverhouding van ongeveer 1000:2 en 75% water toe te voegen. Laat het mengsel 20 minuten sudderen (tot 2 uur voor een donkerdere stroop). De stroop moet minimaal een temperatuur van 114°C (237°F) bereiken.
Nadat de inversie is voltooid, kan deze worden geneutraliseerd met natriumbicarbonaat met een gewicht van 45% van het gewicht van de wijnsteen.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Wijnsteen (Kaliumtartraat, Kaliumwaterstoftartraat, kaliumbitartraat, Cremotart,)
GB	Great Britain (UK)	Cream of Tartar (Potassium bitartrate, potassium hydrogen tartrate, potassium acid tartrate, monopotassium tartrate, Potassium tartrates, monobasic potassium tartrate)
DE	Germany	Weinstein (Kalziumsalz, Kalziumtartrat, Kaliumhydrogentartrat, Kaliumbitartrat, Kaliumhydrogentartrat, Reinweinstein, Cremor tartari, Kaliumtartrat)
FR	France	Crème de Tartre (Bitartrate de Potassium, Tartarate de monopotassium, Acide tartrate de potassium, Hydrogénotartrate de Potassium)
ES	Spain	Crémor tártaro (Hidrogenotartrato de Potasio, Cremor Tártaro, Bitartrato de Potasio, Tartratos de potasio)
PT	Portugal	Creme de Tártaro (Bitartarato de potássio, hidrogeno tartarato de potássio, Cremor Tártaro, Tartarato ácido de Potássio, Tartarato Monopotássico, Tartaratos de potássio)
IT	Italy	Cremore di Tartaro

		(Bitartrato di Potassio, Idrogenotartrato di Potassio, Cremore, Cremor Tartaro, Tartrati di potassio)
DK	Denmark	Kaliumtartrater
NO	Norway	Kaliumtartrat
SE	Sweden	Natriumtartrater
FI	Finland	Kaliumtartraatit
IS	Iceland	Monokalíumtartrat
CZ	Czech Republic	Vinany draselné
SK	Slovak Republic	vínany draslíka
HU	Hungary	Kálium-tartarátok
HR	Croatia (Hrvatska)	Kalijev tartrat
GR	Greece	Άλατα του τρυγικού οξέος με κάλιο
SI	Slovenia	Kalijevi tartrati
PL	Poland	Winian potasu (Winiany potasu)
RO	Romania	Tartrați de potasiu
BG	Bulgaria	Калиеви тартарати
RU	Russian Federation	Тартраты калия
TR	Turkey	Krem Tartar (Potasyum bitartarat)

6.3 Productie stroomschema



Stap a1 ONTVANGST VAN GRONDSTOFFEN
Grondstoffen worden bij omgevingstemperatuur vervoerd. Bij ontvangst worden het gewicht en de kwaliteit (visuele inspectie) gecontroleerd door de verantwoordelijke persoon. Als er geen bezwaren zijn, worden de goederen gelost en wordt er een representatief monster genomen om het werkelijke gehalte aan tartraten te verifiëren. Er wordt gekozen voor materiaal met NOP-documentatie en de hoogste zuiverheidsgraad (>85% THK).
Stap a2 OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN
Na ontvangst krijgen de biologisch gecertificeerde grondstoffen nieuwe artikelcodes, zowel voor productie als voor verkoop. Hierdoor kan de biologische wijnsteen (cream of tartar) in het systeem eenduidig worden geïdentificeerd, ongeacht de fase van productie of verkoop waarin het zich bevindt. Bovendien worden biologisch gecertificeerde grondstoffen voorzien van een groen identificatielabel. De goederen worden opgeslagen onder omstandigheden die het droogproces bij omgevingstemperatuur bevorderen, gedurende de benodigde periode. Afhankelijk van de productievereisten worden verschillende partijen grondstoffen gegroepeerd en vindt er een selectieproces plaats op basis van de specifieke eigenschappen van de verschillende tartraten. Voordat de grondstoffen naar de fabriek worden vervoerd, wordt een test uitgevoerd om de filtreerbaarheid ervan te controleren.
Stap a3 DIGESTIE (OPLOSSEN)
De grondstof wordt in de reactor gebracht en verhit tot 100 °C om de oplosbaarheid van de wijnsteen in water te vergroten. Vóór het filtratieproces wordt actieve kool toegevoegd om de vloeistof te ontkleuren.
Stap a4 FILTRATIE
De verkregen oplossing wordt naar een filterpers geleid om organische residuen te verwijderen (waarbij een 'koek' of residu achterblijft).
Stap a5 PRECIPITATIE (NEERSLAAN)
Zodra de oplossing is gefilterd, wordt deze naar een andere tank of opslagvat geleid. Hier wordt een analyse uitgevoerd om het THK-gehalte te controleren en te verifiëren of de pH-waarde 3,6 bedraagt. Vervolgens wordt het mengsel afgekoeld tot 20 °C om het rendement te verhogen. De wijnsteen slaat neer op de bodem van de tank.
Stap a6 WASSEN - CENTRIFUGEREN
Dit proces omvat de scheiding van de vloeibare en de vaste fase door middel van centrifugeren; de vloeibare fase wordt vervolgens teruggevoerd in het productieproces. Zodra het gewenste vochtgehalte in de vaste stof is bereikt, wordt deze – terwijl de centrifuge blijft draaien – gewassen met leidingwater om onzuiverheden te verwijderen.
Stap a7 DROGEN EN KOELEN
Monokaliumtartraat wordt gedroogd in een wervelbeddroger bij temperaturen tot 100 °C. Een centrale stoomketel levert de benodigde stoom voor het droogproces, waarna het product (wijnsteen) wordt afgekoeld met droge lucht tot een temperatuur van 50–60 °C.
Stap a8 MALEN EN ZEVEN
Het wijnsteen wordt gemalen en gezeefd met behulp van een zeef met een maaswijdte van 500 micron.
Stap a9 VERPAKKEN EN ETIKETTEREN
Het wijnsteen wordt verpakt in polyethyleenzakken van 25 kg, die vervolgens in drielaagse papieren zakken worden geplaatst; alternatief worden 'big bags' van verschillende gewichten gebruikt. Alle zakken worden voorzien van een etiket.
Stap a10 METAALDETECTIE
Alle zakken passeren een metaaldetector om te garanderen dat ze geen metaaldeeltjes of -resten bevatten.
Stap a11 PALLETISEREN EN VERZENDING
Op elke pallet worden 40 zakken gestapeld, waarna deze worden omwikkeld met folie en geëtiketteerd. Het product is vervolgens gereed voor verzending.
Stap b1 ONTVANGST VAN HULPGRONDSTOFFEN
De hulpgrondstoffen worden bij omgevingstemperatuur vervoerd en bij aankomst gecontroleerd door de verantwoordelijke persoon, die beoordeelt of ze aan de eisen voldoen. Als er geen problemen worden vastgesteld, worden de goederen gelost.

Stap b2 OPSLAG VAN HULPGRONDSTOFFEN
De goederen worden opgeslagen in het magazijn voor hulpgrondstoffen.
Stap c1 ONTVANGST VAN VERPAKKINGSMATERIALEN
De verpakkingsmaterialen worden bij omgevingstemperatuur vervoerd en bij aankomst gecontroleerd door de verantwoordelijke persoon, die beoordeelt of ze aan de eisen voldoen. Als er geen problemen worden vastgesteld, worden de goederen gelost.
Stap c2 OPSLAG VAN VERPAKKINGSMATERIALEN
Er is een specifiek magazijn voor verpakkingsmaterialen.

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.

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijknatuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A