

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
12-12-2025

WIJNSTEEN (E336)

PRODUCT
CODE: 05



T061123M200519A061123

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Wijnsteen		
Product code	05		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1541	80g	8718309830359	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1542	200g	8718309830366	
1543	900g	8718309830373	
1593	12,5kg	8718309831172	Blauwe zak =  in doos
1535	25kg	8718309831189	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Voedingszuur		
Chemische naam	Natuurlijk monokaliumtartraat, kaliumwaterstoftartraat, kaliumbitartraat, kaliumzuurtartraat		
Chemische formule	C ₄ H ₅ KO 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	Italy		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag wijnsteen worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		
Gebruik en hoeveelheid	Volgens de Europese Verordening 1129/2011 is het gebruik van het additief quantum satis toegestaan in alle categorieën; 5000 mg/kg in bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters.		

PRODUCT SPECIFICATIE	UITGIFTE DATUM 12-12-2025	 speciale ingrediënten
WIJNSTEEN (E336)	PRODUCT CODE: 05	

2. PRODUCT INFORMATIE			
2.1 Fysische en chemische eigenschappen			
	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristalvormig poeder	
Kleur		wit	
Geur/smaak		geurloos/ smaakloos	
Analyse	%	>98,0	
Optische rotatie	°	+8.0 - +9.2	
Vochtgehalte	%	<1,0	
Bulkdichtheid	g/cm ³	1,25	20°C
Moleculaire massa	g/mol	188,18	The Merck Index
Oplosbaarheid	g/ml	6,17	water 20°C
Oplosbaarheid	g/ml	62,5	water 100°C
Oplosbaarheid	g/ml	insoluble	alcohol 95°C
Smeltpunt	°C	230	
pH		3,4	1 wt% oplossing
Zeefanalyse	> 200 µm	max. 1%	
Zeefanalyse	100 - 200 µm	max. 15%	
Zeefanalyse	40 - 100 µm	approx. 40%	
2.3 Chemische analyse			
IJzer (Fe)	mg/kg	<10	
Arsenicum (As)	mg/kg	<3	
Lood (Pb)	mg/kg	<2	
Oxalaten	mg/kg	<100	
Kwik (Hg)	mg/kg	<1	
Chloor (Cl)	ppm	<500	
Zware metalen	ppm	<10	
Sulfaten (SO ₄)	ppm	<500	
2.4 Voedingsinformatie			
2.4.1 Voedingswaarde			
Energie	kJ/100g	1034	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
12-12-2025

WIJNSTEEN (E336)

PRODUCT
CODE: 05

**NATUURLIJK
NATUURLIJK**
speciale ingrediënten

Energie	kcal/100g	238	
Eiwitten	g/100g	afwezig	
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	<1,0	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	%	< 1	
Calcium (Ca)	mg/100g	afwezig	
Kalium (K)	%	20,5	
IJzer (Fe)	mg/kg	< 10	

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	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
12-12-2025

WIJNSTEEN (E336)

PRODUCT
CODE: 05



Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	X	X
Zwavel dioxide 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 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)

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
12-12-2025

WIJNSTEEN (E336)

PRODUCT
CODE: 05



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:

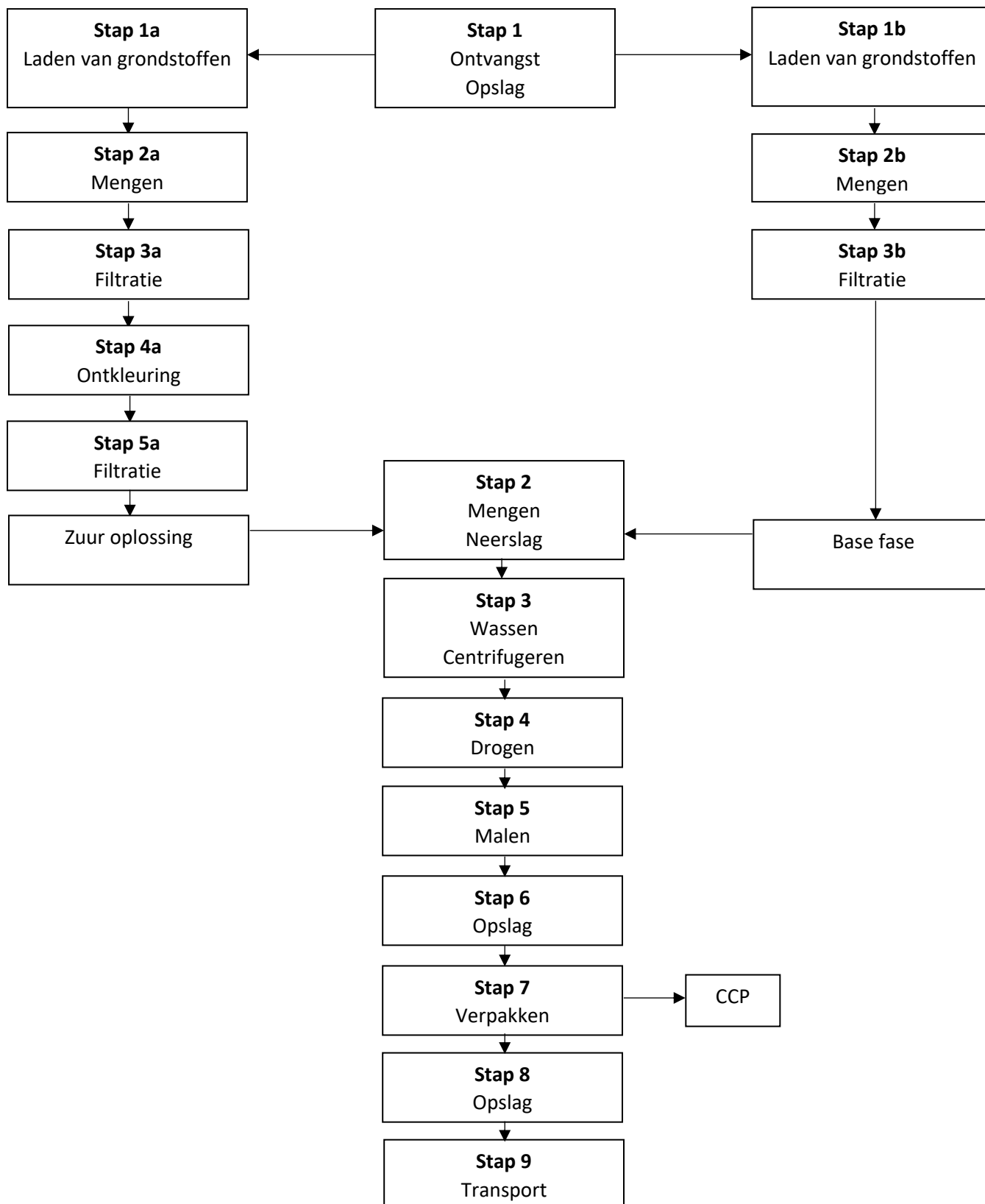
Gewone suiker kan worden gesplitst door suiker en wijnsteen te mengen in een gewichtsverhouding van ongeveer 1000:2 en 75% water toe te voegen. Laat het mengsel 20 minuten sudderen (tot 2 uur voor een donkerdere stroop). De stroop moet minimaal een temperatuur van 114°C (237°F) bereiken.

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

6.3 Productie stroomschema



PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
12-12-2025

WIJNSTEEN (E336)

PRODUCT
CODE: 05



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.