

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-05-2026



BIO EIWIT POEDER

PRODUCT
CODE: 13

T070225M000000A070225

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio eiwit poeder		
Product code	13		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1556	90g	8718309830465	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1557	400g	8718309830472	
1601	6kg	8718309830908	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Bindmiddel		
Chemische naam	Kippen ei, eiwit poeder		
Productiemethode	Gesproeidroogd, gepasteuriseerd.		

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	-	HS code (douane)	3502 11 00 00
EU voedingsadditief	-		
Land van herkomst	Nederland		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		fijn stoffig poeder, licht klonterig	
Kleur		Wit tot licht crème	
Geur/smaak		typisch kippen eiwit	
Vochtgehalte	%	< 8,0	
Vetgehalte	%	< 0,3	
Eiwitgehalte	%	> 80	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-05-2026



BIO EIWIT POEDER

PRODUCT
CODE: 13

pH		6,0 – 8,0	
Melkzuur	mg/kg vaste stoffen	< 1000	
β -hydroxy boterzuur	mg/kg vaste stoffen	< 10	
Asgehalte	%	5,7	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 10.000	ISO 4833
Schimmels	Kve/g	< 100	ISO 21527-1
Gisten	Kve/g	< 100	ISO 21527-1
Salmonella	in 25 gram	afwezig	ISO 6579
Enterobacteriën	Kve/g	< 10	ISO 21528-2
Staphylococcus aureus	Kve/g	afwezig	ISO 6888-1

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1747	
Energie	kcal/100g	416	
Eiwitten	g/100g	85,8	
Koolhydraten:	g/100g	0,0	
Waarvan suikers	g/100g	0,0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,5	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,2	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0,2	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0,1	
Transvetten	g/100g	0,0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	7,0	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-05-2026

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO EIWIT POEDER

PRODUCT
CODE: 13

2.4.1.2 Voedingswaarde op etiket

Voedingswaarde per 100gram

Energie..... 1747kJ/416kcal
Vetten, waarvan.....0,5g
- verzadigde vetzuren.....0,2g
Koolhydraten, waarvan.....0g
- suikers.....0g
Eiwitten.....86g
Zout.....3,1g

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	1229
--------------	---------	------

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗

Bevat

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

✗

Zwaveldioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)

✗

Selderij en producten op basis van selderij

✗

Pinda's en producten op basis van pinda's

✗

Mosterd en producten op basis van mosterd

✗

Vis en producten op basis van vis

✗

Weekdieren en producten op basis van weekdieren

✗

Soja en producten op basis van soja

✗

Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren

✗

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie

✓

Lactose intolerantie

✓

Halal

✗

Veganistisch

✗

Koosjer

✗

Vegetarisch

✓

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-05-2026

BIO EIWIT POEDER

PRODUCT
CODE: 13



3.3 GGO/GMO declaratie:

Eiwit poeder is niet genetisch gemodificeerd.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking, droog en bij kamertemperatuur (15-25°C).
Houdbaarheid	36 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:

Voor het maken van vloeibaar eiwit, 1 kg eiwitpoeder en 7 kg water. Indien mogelijk, meng het poeder met de overige droge ingrediënten alvorens de vloeistof toe te voegen. Het is aan te bevelen om de oplossing binnen 4 uur te gebruiken. Een standaard ei weegt 50 gram (zonder schil). Een ei bevat 18g eidooier en 32 gram eiwit. 32 gram eiwit bestaat uit 4 gram eiwitpoeder en 28 gram water.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Kippen eiwit poeder
GB	Great Britain (UK)	Egg-white powder
DE	Germany	Eiweißpulver (Protein)
FR	France	Protéine
ES	Spain	Clara de huevo en polvo, pasteurizado clara de huevo de gallina en polvo, Proteína
PT	Portugal	Proteína
IT	Italy	Proteina
DK	Denmark	Protein
NO	Norway	Protein
SE	Sweden	Protein
FI	Finland	Proteiini
IS	Iceland	Prótín
CZ	Czech Republic	Bílkovina (Protein)

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
21-05-2026



BIO EIWIT POEDER

PRODUCT
CODE: 13

SK	Slovak Republic	Bielkovina
HU	Hungary	Fehérje
HR	Croatia (Hrvatska)	Bjelančevine (Protein)
GR	Greece	Πρωτεΐνη
SI	Slovenia	Beljakovina
PL	Poland	Białko
RO	Romania	Proteină
BG	Bulgaria	Белтък (протеин)
RU	Russian Federation	Белки (протеин)
TR	Turkey	Protein

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.