

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
01-05-2026**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
speciale ingrediënten




## BAKPOEDER PUUR

PRODUCT  
CODE: 15

02-T061123M020123A061123-01-T010225M070325A270722

### 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

#### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Bakpoeder puur		
<b>Product code</b>	15		
<b>Artikel code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
1503	100g	8718309830076	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1514	250g	8718309830083	
1509	1kg	8718309830090	
1539	12,5kg	8718309830229	Blauwe zak =  in doos

#### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

<b>Samengesteld product</b>		
Hoofdgebruik	Rijsmiddel	
<b>Ingrediënten</b>	<b>Bakzout</b> (53%)	<b>Wijnsteenzuur</b> (47%)
Chemische naam	Natriumbicarbonaat	L(+) Wijnsteenzuur
Chemische formule	NaHCO <sub>3</sub>	C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>

#### 1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	-	HS code (douane)	2102 30 00
EU voedingsadditief	E500(ii), E334		
Land van herkomst	Nederland		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag bakpoeder puur worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

### 2. PRODUCT INFORMATIE

#### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	<b>Eenheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Methode</b>
Uiterlijk		Kristalvormig poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		Geurloos	
Zuiverheid	%	99,3	
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
01-05-2026

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
*speciale ingrediënten*

## BAKPOEDER PUUR

PRODUCT  
CODE: 15

Vochtgehalte	%	<0,5	
Deeltjesgrootte	µm	250 - 400 ongeveer 75%	

### 2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	Door het hoge drogestof gehalte, is dit niet relevant.	
Schimmels	Kve/g		
Gisten	Kve/g		
E Coli	Kve/g		
Salmonella	Kve/25g		

### 2.3 Chemische analyse

Ammoniumzouten		Geen geur	
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 <sub>4</sub> )	ppm	<150	
Kwik (Hg)	ppm	<1	
Lood (Pb)	ppm	<2	

### 2.4 Voedingsinformatie

#### 2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	607	
Energie	kcal/100g	140	
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		

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
01-05-2026

**NATUURLIJK**  
**NATUURLIJK**  
speciale ingrediënten

## BAKPOEDER PUUR

PRODUCT  
CODE: 15

Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	≤ 0,5	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

### 2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	≈14349	berekend
Calcium (Ca)	mg/100g	<100	
IJzer (Fe)	mg/100g	<5	
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	✗	✗
Zwavel dioxide 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	✗	✗

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
01-05-2026



## BAKPOEDER PUUR

PRODUCT  
CODE: 15

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:

Bakpoeder puur 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 goed geventileerde ruimte.
Houdbaarheid	18 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:

<b>Indeling van de stof</b> (verordening (EG) nr. 1272/2008)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
-----------------------------------------------------------------	--------------------------------------

## 6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

### 6.1 Gebruik:

Bakpoeder puur is een zuivere bakpoeder met de juiste combinatie van wijnsteenzuur en bakzout (natriumbicarbonaat). Het ideale rijsmiddel voor koekjes en cake. Als je erg zure ingrediënten gebruikt, zoals citroensap, yoghurt, karnemelk, cacao, azijn, honing of iets dergelijks, dan kun je beter bakzout gebruiken als bakpoeder, of een gedeelte van het bakpoeder vervangen door bakzout. Het zuur uit het bakpoeder blijft anders ongebruikt achter in het gebakken product en komt de smaak dan niet ten goede. Deze tip geldt voor alle bakpoeders, niet alleen deze.

Het bakpoeder kan het beste met het bloem meegezeefd worden.

Hoe zwaarder het deeg/ beslag en hoe dikker/ hoger het product, des te meer bakpoeder er toegevoegd moet worden. Dit kan oplopen tot 2 maal de standaard hoeveelheid, zoals bij muffins. Bij dunne koekjes kun je volstaan met de helft van de standaard hoeveelheid.

Dosering als rijsmiddel in gebak: 2½ theelepels bakpoeder (10g / 2,0%) op 500g bloem.

Chemische reactie bij oplossing:

Natriumbicarbonaat + wijnsteenzuur = koolstofdioxide + water + natriumtartraat  
 $\text{NaHCO}_3 + \text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6 = 2\text{CO}_2 + 2\text{H}_2\text{O} + \text{Na}_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6$

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
01-05-2026



## BAKPOEDER PUUR

PRODUCT  
CODE: 15

### 6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Bakpoeder
GB	Great Britain (UK)	Baking powder
DE	Germany	Backpulver
FR	France	Levure chimique
ES	Spain	Levadura en polvo (Levadura química, Polvo para hornear, Polvo royal)
PT	Portugal	Levedura química
IT	Italy	Lievito in polvere
DK	Denmark	Bagepulver
NO	Norway	Bakepulver
SE	Sweden	Bakpulver
FI	Finland	Leivin jauhe
IS	Iceland	Lyftiduft
CZ	Czech Republic	Prášek do pečiva
SK	Slovak Republic	Prášok do pečiva
HU	Hungary	Sütőpor
HR	Croatia (Hrvatska)	Prašak za pecivo
GR	Greece	μπέικιν πούοντερ
SI	Slovenia	Pecilni prašek
PL	Poland	Proszek do pieczenia
RO	Romania	Praf de copt
BG	Bulgaria	бакпулвер
RU	Russian Federation	Разрыхлитель
TR	Turkey	Kabartma tozu

### 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.