

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
13-02-2026

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




## BIO MAISZETMEEL INSTANT

PRODUCT  
CODE: 18

T130226M000000A130226

### 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

#### 1.1 Leverancier productgegevens

<b>Product naam</b>	Bio maiszetmeel instant		
<b>Product code</b>	18		
<b>Artikel code</b>	<b>Inhoud</b>	<b>EAN</b>	<b>Verpakking</b>
1566	100g	8718309830502	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1567	450g	8718309830519	
1599	7kg	8718309830915	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

#### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

<b>Enkelvoudig ingrediënt</b>	
Hoofdgebruik	Koud bindmiddel, verdikkings- en stabiliseringsmiddel
Chemische naam	Biologisch maiszetmeel instant
Productiemethode	Geproduceerd uit biologisch maiszetmeel door thermische behandeling, gevolgd door drogen en malen.

#### 1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	-	HS code (Douane)	35051090
Land van herkomst	Duitsland		
<b>Gecertificeerd</b>	Biologisch	<b>Certificatienummer</b>	103446
	<b>Instantie</b>	Skal NL-BIO-01	

### 2. PRODUCT INFORMATIE

#### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	<b>Eenheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Methode</b>
Uiterlijk		fijn poeder	
Kleur		wit	
Geur/smaak		specifiek, neutraal	
Vochtgehalte	%	max. 8	
Oplosbaarheid		oplosbaar in koud water	
Viscositeit	mPas	1800 - 3000	(7,5% in TS),

**PRODUCT SPECIFICATIE**UITGIFTE DATUM  
13-02-2026**BIO MAISZETMEEL INSTANT**PRODUCT  
CODE: 18

			Brookfield, Spindel 4, 50 U/min, kamertemperatuur.
Zwellingscapaciteit	H <sub>2</sub> O /g zetmeel	7,0 – 9,0	
Deeltjesgrootte		< 2 % > 0,5 mm > 50% > 0,1 mm	

**2.2 Microbiologische analyse**

Kiemgetal	Kve/g	<1.000	
Coliformen	Kve/g	<10	
E Coli	in 1g	afwezig	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
Salmonella	in 25g	afwezig	

**2.4 Voedingsinformatie****2.4.1 Voedingswaarde**

Energie	kJ/100g	1584	
Energie	kcal/100g	379	
Eiwitten	g/100g	0,5	
Koolhydraten:	g/100g	93	
Waarvan suikers	g/100g	0,0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,5	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,1	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	8	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0,0	

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
13-02-2026

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

## BIO MAISZETMEEL INSTANT

PRODUCT  
CODE: 18

### 2.4.2 Mineralen

Zout (NaCl)	g/100g	0,100
-------------	--------	-------

## 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	niet bekend	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

### 3.3 GGO/GMO declaratie:

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

### 3.4 Bestraling:

Maiszetmeel instant is niet behandeld met ioniserende straling.

## 4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel (<20°C), donker en droog (max. 65%) bewaren in een geventileerde ruimte.
------------------	---

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
13-02-2026



## BIO MAISZETMEEL INSTANT

PRODUCT  
CODE: 18

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:

Bind in koud water, mengsels van maïszetmeel instant vormen een ondoorzichtige pasta met een hoge viscositeit. Om ervoor te zorgen dat het mengsel gemakkelijk en klontvrij met water gemengd kan worden, zonder vorming van klonten, wordt aanbevolen het zetmeel eerst met andere droge componenten van het receptuur te mengen.

Enkele belangrijke toepassingen:

- Instant pudding, zoetwaren crèmes: consistentie, smaak
- Instant deegmixen: regulering van het vochtgehalte en de consistentie van het deeg - Gebakken producten: verbeterde duur van de versheid
- Babyvoeding, instant producten: licht verteerbaar zetmeel, fungeert als een goed bindmiddel en voegt consistentie toe.
- Bakvullingen: verbetering van de consistentie en waterbinding
- Graan pannenkoeken: verbetert de gehele binding
- Bakpoeder: verbeteren van de houdbaarheid, het standaardiseren van de dosering.

#### Dosering:

Voor sauzen en soepen is 2 gram (één afgestreken theelepel) per 250 ml vloeistof voldoende. Voor een iets stevigere binding, bijvoorbeeld in ijs, crèmes of desserts, gebruik ongeveer 4 gram per 250 ml vloeistof.

#### 6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Maiszetmeel instant
GB	Great Britain (UK)	Corn starch
DE	Germany	Instant Maisstärke
FR	France	Amidon Amidon de maïs instantané
ES	Spain	Almidón
PT	Portugal	Amido
IT	Italy	Amido
DK	Denmark	Stivelse

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM  
13-02-2026



## BIO MAISZETMEEL INSTANT

PRODUCT  
CODE: 18

NO	Norway	Stive, Stivelse
SE	Sweden	Stärkelse
FI	Finland	Tärkkelys
IS	Iceland	Sterkja
CZ	Czech Republic	Škrob
SK	Slovak Republic	Škrob
HU	Hungary	Keményítő
HR	Croatia (Hrvatska)	Škrob
GR	Greece	Άμυλο
SI	Slovenia	Koruzni škrob
PL	Poland	Skrobia
RO	Romania	Amidon
BG	Bulgaria	Нишесте
RU	Russian Federation	Крахмал
TR	Turkey	Nişasta

### 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.