

# PRODUCT SPECIFICATIE

## WIJNSTEENBAKPOEDER

UITGIFTE  
DATUM  
30-06-2025

PRODUCT  
CODE: 20



01T010225M070325A270722-05T061123M200519A061123

### 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

#### 1.1 Leverancier productgegevens

|              |                    |               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product naam | Wijnsteenbakpoeder |               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Product code | 20                 |               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Artikel code | Inhoud             | EAN           | Verpakking                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1544         | 80g                | 8718309830380 | Kunststof pot en schroefdeksel met<br>garantiesluiting.<br> Pot =  Deksel = |
| 1545         | 200g               | 8718309830397 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1546         | 900g               | 8718309830403 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1596         | 12,5kg             | 8718309830885 | Blauwe zak =  in doos                                                                                                                                        |

#### 1.2 Wetenschappelijke productgegevens

##### Samengesteld product

|                     |                                                |                          |
|---------------------|------------------------------------------------|--------------------------|
| Hoofdgebruik        | Rijsmiddel                                     |                          |
| Ingrediënten        | Wijnsteen (69%)                                | Natriumbicarbonaat (31%) |
| EU voedingsadditief | E336(i)                                        | E500(ii)                 |
| Chemische naam      | Natuurlijk mono-kaliumtartraat                 | Natriumbicarbonaat       |
| Chemische formule   | C <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub> K | NaHCO <sub>3</sub>       |

#### 1.3 Wetgevende productgegevens

|                       |                                                                                                                                                                                              |                  |            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| EU voedingsadditief   | E336i, E500(ii)                                                                                                                                                                              | HS code (douane) | 2102 30 00 |
| Land van herkomst     | Nederland                                                                                                                                                                                    |                  |            |
| Biologische producten | Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag wijnsteenbakpoeder worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen. |                  |            |

### 2. PRODUCT INFORMATIE

#### 2.1 Fysische en chemische eigenschappen

|              | Eenheid | Specificatie         | Methode |
|--------------|---------|----------------------|---------|
| Uiterlijk    |         | kristalvormig poeder |         |
| Kleur        |         | wit                  |         |
| Geur/smaak   |         | geurloos             |         |
| Analyse      | %       | >99,0                |         |
| Vochtgehalte | %       | <0,5                 |         |
|              |         |                      |         |

# PRODUCT SPECIFICATIE

## WIJNSTEENBAKPOEDER

UITGIFTE  
DATUM  
30-06-2025

PRODUCT  
CODE: 20



### 2.3 Chemische analyse

|                            |       |      |  |
|----------------------------|-------|------|--|
| IJzer (Fe)                 | mg/kg | <10  |  |
| Arsenicum (As)             | ppm   | <3   |  |
| Lood (Pb)                  | ppm   | <2   |  |
| Oxalaten                   | ppm   | <100 |  |
| Kwik (Hg)                  | ppm   | <1   |  |
| Chloor (Cl)                | ppm   | <500 |  |
| Zware metalen              | ppm   | <10  |  |
| Sulfaat (SO <sub>4</sub> ) | ppm   | <500 |  |

### 2.4 Voedingsinformatie

#### 2.4.1 Voedingswaarde

|                         |           |       |  |
|-------------------------|-----------|-------|--|
| Energie                 | kJ/100g   | 713   |  |
| Energie                 | kcal/100g | 164   |  |
| Eiwitten                | g/100g    | 0     |  |
| Koolhydraten:           | g/100g    | 54,9  |  |
| Waarvan suikers         | g/100g    | 0     |  |
| Polyolen                | g/100g    | 0     |  |
| Zetmeel                 | g/100g    | 0     |  |
| Overige                 | g/100g    | 0     |  |
| Vet:                    | g/100g    | 0     |  |
| Waarvan verzadigd       | g/100g    | 0     |  |
| Enkelvoudig onverzadigd | g/100g    | 0     |  |
| Meervoudig onverzadigd  | g/100g    | 0     |  |
| Transvetten             | g/100g    | 0     |  |
| Cholesterol             | mg/100g   | 0     |  |
| Water                   | g/100g    | < 0,5 |  |
| Organische zuren        | g/100g    | 0     |  |
| Voedingsvezels          | g/100g    | 0     |  |

#### 2.4.2 Mineralen

|              |         |         |          |
|--------------|---------|---------|----------|
| Natrium (Na) | mg/100g | 9083    | berekend |
| Calcium (Ca) | mg/100g | afwezig |          |

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
30-06-2025



## WIJNSTEENBAKPOEDER

PRODUCT  
CODE: 20

|            |         |      |  |
|------------|---------|------|--|
| Kalium (K) | mg/100g | 14,2 |  |
|------------|---------|------|--|

### 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 | ✗ |
| 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                                                                                           | ✗ |
| 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          | ✓ |

#### 3.3 GGO/GMO declaratie:

Wijnsteenbakpoeder 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.  |
| Houdbaarheid     | 18 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden. |

### 5. VOEDSELVEILIGHEID

#### 5.1 Hygiëne:

# PRODUCT SPECIFICATIE

## WIJNSTEENBAKPOEDER

UITGIFTE  
DATUM  
30-06-2025

PRODUCT  
CODE: 20



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:

Wijnsteenbakpoeder is een zuivere bakpoeder met de juiste combinatie van wijnsteen (kaliumtartraat) en bakzout (natriumbicarbonaat). Dit is het oerbakpoeder. De eerste goede bakpoeders hadden deze samenstelling. Het voordeel van wijnsteenbakpoeder ten opzichte van bakpoeder puur is dat deze langzamer reageert. Het ideale rijsmiddel voor cake. 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: 4 theelepels bakpoeder (16g / 3,2%) op 500g bloem.

Chemische reactie bij oplossing:

Natriumbicarbonaat + wijnsteen = koolstofdioxide + water + kaliumnatriumtartraat (rochelle zout)  
 $\text{NaHCO}_3 + \text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6\text{K} = \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} + \text{KNaC}_4\text{H}_4\text{O}_6$

### 6.2 Woordenlijst:

|    |                    |                                                                          |
|----|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| NL | The Netherlands    | Bakpoeder                                                                |
| GB | Great Britain (UK) | Baking powder                                                            |
| DE | Germany            | Backpulver, Rein Weinstein Backpulver                                    |
| FR | France             | Levure chimique                                                          |
| ES | Spain              | Levadura en polvo<br>(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            | Leivinjauhe                                                              |
| 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             | μπέκιν πδουντερ                                                          |
| 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                                                            |

# PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE  
DATUM  
30-06-2025

## WIJNSTEENBAKPOEDER

PRODUCT  
CODE: 20



### 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.