

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-05-2026

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK

**PRODUCT
CODE: 24**

05-T061123M200519A061123-01-T010225M070325A270722-18-13022026

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio wijnsteenbakpoeder klassiek		
Product code	24		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1585	80g	8718309830755	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1586	200g	8718309830762	
1587	900g	8718309830779	
1540	12,5kg	8718309831233	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel		
Ingrediënten	Wijnsteen (60%)	Natriumbicarbonaat (27%)	Biologisch maizetmeel (13%)
EU voedingsadditief	E336(i)	E500(ii)	--
Chemische naam	Natuurlijk mono-kaliumtartraat	Natriumbicarbonaat	Biologische instant maizetmeel
Chemische formule	C ₄ H ₅ O ₆ K	NaHCO ₃	-

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Nederland	HS code (douane)	2102 30 00
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Poeder	
Kleur		Wit	
Geur/smaak		Geurloos	
Vochtgehalte	%	< 1,71	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-05-2026



BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK

**PRODUCT
CODE: 24**

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	Er zijn geen microbiologische gegevens geanalyseerd. Door de samenstelling is dit product microbiologisch stabiel (droog product).
Schimmels	Kve/g	
Gisten	Kve/g	
E Coli	Kve/g	
Salmonella	Kve/g	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	813	
Energie	kcal/100g	188	
Eiwitten	g/100g	0,04	
Koolhydraten:	g/100g	59,1	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	11	
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	≤ 1,71	
Organische zuren	g/100g	0	
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	7915	
Kalium (K)	g/100g	12,3	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-05-2026

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK

**PRODUCT
CODE: 24**

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

✓

Vegetarisch

✓

Veganistisch

✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio wijnsteenbakpoeder klassiek 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:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities

In afgesloten originele verpakking. Koel droog en donker bewaren.

Houdbaarheid

30 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-05-2026



BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK

PRODUCT
CODE: 24

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:

Bio wijnsteenbakpoeder klassiek is een klassieke bakpoeder welke je in dezelfde verhouding kunt gebruiken als gangbaar bakpoeder. Waar in een recept gevraagd wordt om bakpoeder, dan is dit altijd goed en gebruik je exact dezelfde hoeveelheid. Het voordeel van wijnsteenbakpoeder klassiek ten opzichte van bakpoeder klassiek 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: 6 theelepels bakpoeder (18g / 3,6%) op 500g bloem.

Chemische reactie bij oplossing:

Het maïszetmeel in dit bakpoeder wordt gebruikt om de houdbaarheid van het bakpoeder te verlengen door het natriumbicarbonaat droog te houden en gescheiden van het wijnsteen. Het zetmeel geeft het bakpoeder ook het juiste volume voor de standaard bakpoeder eenheid. In het rijsproces heeft het alleen een functie als vertrager. Het heeft geen functie in de werkelijke gas productie.

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
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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
01-05-2026

BIO WIJNSTEENBAKPOEDER KLASSIEK

PRODUCT
CODE: 24



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	μπέικιν πάουντερ
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 volstreekte 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.