

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO BOURBON VANILLE POEDER

UITGIFTE
DATUM
10-03-2025

PRODUCT
CODE: 25

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

T070120M000000A070120

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Bourbon vanille poeder		
Productiecode	25		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1603	10g	8718309830939	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1790	35g	8718309833060	
1791	350g	8718309833077	
1720	5kg	8718309832414	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Smaakstof
Productiemethode	Vanille peulen (bonen) worden gefermenteerd, gedroogd (>40°C) en gemalen.

1.3 Wetgevende productgegevens

HS-code	0905 20		
Land van herkomst	Madagascar		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Poeder	
Kleur		Donker bruin	
Geur/smaak		Typisch vanille	
Vanilline gehalte	%	0,5 - 2,5	
Onzuiverheden	%	<0,001	
Oplosbaarheid		water onoplosbaar	
Deeltjesgrootte		>90 < 500 microns	
Asgehalte	g	4,6	

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO BOURBON VANILLE POEDER

UITGIFTE
DATUM
10-03-2025

PRODUCT
CODE: 25

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<50.000	
Schimmels	Kve/g	<100	
Gisten	Kve/g	<100	
E Coli	Kve/g	<10	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	866	
Energie	kcal/100g	207	
Eiwitten	g/100g	4,2	
Koolhydraten:	g/100g	30,9	
Waarvan suikers	g/100g	15,10	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	7,4	
Waarvan verzadigd	g/100g	1,0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	1,2	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	5,2	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	< 1,0	
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	29,2	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	18	

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO BOURBON VANILLE POEDER

UITGIFTE
DATUM
10-03-2025

PRODUCT
CODE: 25

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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

Niet bekend

Veganistisch

✓

Koosjer

✓

Vegetarisch

✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio Bourbon vanille poeder 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:

Bio Bourbon vanille poeder is niet bestraald.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities

In afgesloten originele verpakking. Koel, donker en droog bewaren. 15-27°C.

Houdbaarheid

24 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO BOURBON VANILLE POEDER

UITGIFTE
DATUM
10-03-2025

PRODUCT
CODE: 25

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

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:

Echte Bourbon vanille, de 'koningin van de kruiden'. De wonderbaarlijke rijkdom van het natuurlijke vanille aroma is uniek. Het telen, oogsten en het fermenteren van de vanille vergt veel ervaring, zorg en tijd. Alleen dan kan het zijn onvergelijkbare smaak ontwikkelen. Alles wordt zorgvuldig met de hand gedaan. De vanille bonen worden vervolgens zorgvuldig gedroogd en vermalen. Dit donkerbruine vanille poeder is uitermate geschikt voor het verrijken van menig bakproduct.

1 theelepel $\approx$ 2 gram $\approx$ 1 vanille boon

Dosering: 15:1000

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Vanille poeder
GB	Great Britain (UK)	Vanilla Powder
DE	Germany	Vanille pulver
FR	France	Vanille en poudre
ES	Spain	Vainilla Bourbon en polvo
PT	Portugal	Baunilha em pó
IT	Italy	Vaniglia in polvere
DK	Denmark	Vaniljepulver
NO	Norway	Vaniljepulver
SE	Sweden	Vaniljepulver
FI	Finland	Vanilja jauhettu
IS	Iceland	Vanilla
CZ	Czech Republic	Vanilka mletá
SK	Slovak Republic	Vaniglia
HU	Hungary	Vanília por
HR	Croatia (Hrvatska)	Vanila
GR	Greece	Βανίλια
SI	Slovenia	Vanilija v prahu
PL	Poland	Wanilia mielona
RO	Romania	Pudra de vanilie
BG	Bulgaria	ванилия

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO BOURBON VANILLE POEDER

UITGIFTE
DATUM
10-03-2025

PRODUCT
CODE: 25



RU	Russian Federation	Ваниль сырая в
TR	Turkey	Vanilya 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.		