

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
28-03-2023



Bio gerstemout extract

PRODUCT
CODE: 34

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio gerstemout extract		
Product code	34		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
1660	100ml	8718309831820	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting. Fles = Dop = Binnen plug =
1661	250ml	8718309831837	
1662	500ml	8718309831844	
1663	1.000ml	8718309831851	
1719	15kg	8718309832391	Jerrycan en dop =

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	Aromatiseren en kleuren van brood
Chemische naam	Gerstemout extract
Productiemethode	Gerstemoutextract is een natuurlijk extract gemaakt van gerstemout. De grondstoffen zijn gerstemout en water. Gerstemoutextract bevat alle in water oplosbare ingrediënten van de mout.

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Duitsland	EU landbouw	
HS code (douane)	1901 90		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		viscose vloeistof	
Kleur		donker bruin	
Geur/smaak		product specifiek, moutig, geroosterd	
Asgehalte	%	0,8-1,2	500°C
Droge stofgehalte	%	57,0 – 63,0	refrakt.
Bulkdichtheid	g/ml	1,12-1,37	20°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
28-03-2023



Bio gerstemout extract

PRODUCT
CODE: 34

pH		3,5-4,3	5g/200ml
Zuurgraad		20,0-40,0	
Eiwitten	%	2,3-3,5	N x 6,25
Zetmeel	%	0	
Vetstof	%	0	
Vezels	%	2,3 - 3,1	
EBC waarde		10.000-11.000	comparator

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	max. 30.000	
Schimmels	Kve/g	max. 500	
E Coli	Kve/g	max. 10	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	957	Berekening
Energie	kcal/100g	228	Berekening
Eiwitten	g/100g	2,9	Analyse
Koolhydraten:	g/100g	52,1	Berekening
Waarvan suikers	g/100g	24,2	Analyse
Polyolen	g/100g	0	Onbekend
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	Analyse
Waarvan verzadigd	g/100g	0	Analyse
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0	Analyse
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	Analyse
Transvetten	g/100g	0	Berekening
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	41,3	Analyse
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	2,7	Analyse

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
28-03-2023



Bio gerstemout extract

PRODUCT
CODE: 34

2.4.2 Mineralen

Natriumchloride (NaCl)	g/100g	0,25	Berekening
Natrium (Na)	g/100g	0,10	Analyse

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	✗	✓	<30ppm
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	✗	✓	<100ppm
Vis en producten op basis van vis	✗	✗	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗	✗	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
28-03-2023



Bio gerstemout extract

PRODUCT
CODE: 34

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	X	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓
Halal	X	Kosher	X

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product 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.

3.8 Nanotechnologie:

Er is geen nanotechnologie gebruikt bij de productie en verwerking van dit product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel (5–20°C) droog en donker bewaren.
Houdbaarheid	12 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)

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
28-03-2023

Bio gerstemout extract

PRODUCT
CODE: 34



6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

De verschillende effecten van onze gerstemout producten

Eigenschappen	Moutmeel enzym actief	Moutmeel licht geroosterd	Moutmeel donker geroosterd	Mout extract
Volume van het gebakken product	XX			
Vershouden	XX			
Korst kleuring / korst krokantheid	X	XX	XXX	XXX
Aroma en smaak	X	XX	XX	XX
Kruim kleuring		X	XXX	XXX

Gerstemoutextract is een natuurlijk extract gemaakt van gemout gerst. Het bevat alle in water oplosbare ingrediënten van het gerstemout die zijn gemaakt door de eigen enzymen van het mout. Gerstemoutextract is een viscose, donkerbruin, moutig aromatisch extract. Het geeft het brood een donkere kleur en warm moutig aroma. Ook kan het gebruikt worden voor het verrijken van het aroma van bier.

Dosering: 10-20g per 1kg meel. 1-2% op basis van het meelgewicht.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	gerstemout extract
GB	Great Britain (UK)	barley malt extract
DE	Germany	Gerstenmalzextrakt
FR	France	extrait de malt d'orge
ES	Spain	extracto de malta de cebada
PT	Portugal	extrato de malte de cevada
IT	Italy	estratto di malto d'orzo
DK	Denmark	byg maltekstrakt
NO	Norway	byggmalt ekstrakt
SE	Sweden	kornmaltextrakt
FI	Finland	ohramallasuute
IS	Iceland	byggmaltþykkni
CZ	Czech Republic	ječmenný sladový výtažek

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
28-03-2023



Bio gerstemout extract

PRODUCT
CODE: 34

SK	Slovak Republic	jačmenný sladový extrakt
HU	Hungary	árpa maláta kivonat
HR	Croatia (Hrvatska)	ekstrakt ječmenog slada
GR	Greece	εκχύλισμα βύνης κριθαριού
SI	Slovenia	izvleček ječmenovega slada
PL	Poland	ekstrakt słodu jęczmiennego
RO	Romania	extract de malț de orz
BG	Bulgaria	екстракт от ечемичен малц
RU	Russian Federation	экстракт ячменного солода
TR	Turkey	Arpa malt özütü

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.