

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 09-07-2025	 speciale ingrediënten
BIO ACEROLA POEDER 17% VIT.C		PRODUCT CODE: 37	

T061123M000000A061123

1. PRODUCT IDENTIFICATIE				
1.1 Leverancier productgegevens				
Product naam	Bio acerola poeder 17% vit.C			
Product code	37			
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking	
1670	12g	8718309831929	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot =  Deksel = 	
1671	50g	8718309831936		
1672	125g	8718309831943		
1673	500g	8718309831950		
1.2 Wetenschappelijke productgegevens				
Samengesteld product				
Hoofdgebruik	antioxidant			
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; acerolasap*, maltodextrine*			
Ingrediënten	geconcentreerd, gesproeidroogd acerolasap* (70%)		maltodextrine* (30%)	
Chemische naam	vruchten van de Malpighia punicifolia		maltodextrine van mais	
			Het maltodextrine is een technische hulpstof en heeft in het eindproduct geen functie. Daarom hoeft het in de Ingrediënten declaratie van het eindproduct niet vermeld te worden.	
	*Van gecertificeerd biologische landbouw			
1.3 Wetgevende productgegevens				
Land van herkomst	Brazilië	HS code (douane)	21069030	
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446	
	Instantie	Skal NL-BIO-01		
2. PRODUCT INFORMATIE				
2.1 Fysische en chemische eigenschappen				
	Eenheid	Specificatie	Methode	
Uiterlijk		fijn poeder		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
09-07-2025

BIO ACEROLA POEDER 17% VIT.C

PRODUCT
CODE: 37



Kleur		geel	
Geur/smaak		karakteristiek, zuur	
Watergehalte	%	max. 8	
Ascorbinezuur vitamine C	%	min. 17	
Deeltjesgrootte	mesh	70-80 (180µm)	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 100.000	
Schimmels	Kve/g	< 10.000	
Gisten	Kve/g	< 10.000	
Enterobacteriaceae	Kve/g	< 100	
E Coli	Kve/g	< 10	
Salmonella	in 125g	negatief	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1080	
Energie	kcal/100g	258	
Eiwitten	g/100g	3,1	
Koolhydraten:	g/100g	59,9	
Waarvan suikers	g/100g	11,5	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0,5	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,2	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 09-07-2025	
BIO ACEROLA POEDER 17% VIT.C		PRODUCT CODE: 37	

Voedingsvezels	g/100g	0,8	
----------------	--------	-----	--

2.4.2 Mineralen

Natrium chloride (NaCl)	g/100g	0,160	
-------------------------	--------	-------	--

2.4.3 Vitaminen

Vitamine C	mg/100g	17000	
------------	---------	-------	--

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	✗	✗
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 intollerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓
Kosher	✓	Halal	✓

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
09-07-2025

BIO ACEROLA POEDER 17% VIT.C

PRODUCT
CODE: 37



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.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel (14-20°C), donker en droog bewaren.
Houdbaarheid	24 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:

1 kg acerolapoeder komt overeen met ongeveer 11 kg vers fruit.

Dosering:

3 gram voor 1 liter koude dranken

Graanreep 1,2%

Voedingssupplement 0,3%

Acerolapoeder wordt als antioxidant gebruikt. Het voorkomt verkleuring van vruchten en groenten conserven en fruitpurees.

Ingrediënten: acerola poeder* 70%, maltodextrine*

*biologisch

Broodverbetermiddel

Acerolapoeder als broodverbetermiddel verhoogd het gashoudend vermogen van tarwedegen en verhoogd daarmee de luchtigheid van het brood. Voor een zwak meel is meer acerolapoeder nodig dan voor een sterk meel (glutenkwaliteit). Hoe meer lucht er tijdens het kneedproces ingewerkt wordt, des te effectiever het acerolapoeder.

Voorbeeld van de invloed van acerolapoeder op brooddeeg en brood:

Brooddeeg	
Te weinig acerolapoeder	Te veel acerolapoeder
Slap	Stijf
Te rekbaar	Kort
Zacht	Stug
Kleverig moeilijk machinaal verwerkbaar	Moeilijk machinaal verwerkbaar

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
09-07-2025

BIO ACEROLA POEDER 17% VIT.C

PRODUCT
CODE: 37



Brood

Te weinig acerolapoeder

Onregelmatige poriën
Klein volume
Zachte korst

Te veel acerolapoeder

Grove poriën
Klein volume, wilde scheuring
Harde korst

Het werkzame bestanddeel in acerolapoeder is het vitamine C, ofwel natuurlijk ascorbinezuur. Ascorbinezuur is een oxydatief werkend meelverbetermiddel. Ascorbinezuur zelf is een reductiemiddel dat tijdens het kneden met behulp van enzymen en zuurstof wordt omgezet in dehydro-ascorbinezuur. Dehydro-ascorbinezuur is eigenlijk het oxydatief werkend meelverbetermiddel.

Tijdens het bakproces wordt dehydro-ascorbinezuur afgebroken en is het in het gebakken product niet meer aanwezig.

Dosering in broodproducten:

Acerolapoeder 0,018% op het meelgewicht ter verbetering van de glutenkwaliteit

De optimale toevoeging is vooral afhankelijk van de uitmaling. Bij bloem licht de toevoeging rond de 12-24 gram per 100kg (0,012-0,024%). Bij halfmeel en volkorenmeel varieert dit van 18-47 gram per 100kg (0,018-0,047%).

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	acerola poeder
GB	Great Britain (UK)	acerola powder
DE	Germany	Acerola Pulver
FR	France	poudre d'acérola
ES	Spain	polvo de acerola
PT	Portugal	pó de acerola
IT	Italy	acerola in polvere
DK	Denmark	acerola pulver
NO	Norway	acerola pulver
SE	Sweden	acerolapulver
FI	Finland	acerola-jauhe
IS	Iceland	acerola duft
CZ	Czech Republic	prášek aceroly
SK	Slovak Republic	prášok z aceroly
HU	Hungary	acerola por
HR	Croatia (Hrvatska)	acerola u prahu
GR	Greece	σκόνη acerola
SI	Slovenia	acerola v prahu

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
09-07-2025

BIO ACEROLA POEDER 17% VIT.C

PRODUCT
CODE: 37



PL	Poland	proszek z aceroli
RO	Romania	pulbere de acerola
BG	Bulgaria	ацерола на прах
RU	Russian Federation	порошок ацеролы
TR	Turkey	aserola 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.