

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-05-2025






BIO TARWEGLUTEN

PRODUCT
CODE: 40

T260124M000000A260124

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio tarwegluten		
Product code	40		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1667	150g	8718309831899	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1668	600g	8718309831905	
1669	8kg	8718309831912	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	broodverbetermiddel
Chemische naam	vitale tarwegluten

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	Duitsland	HS code (douane)	1109 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		crème wit	
Geur/smaak		product karakteristiek	
Vochtgehalte	%	max. 8,0	
Drogestof gehalte	%	min. 92,0	
pH		ca. 5,7	
Eiwitgehalte	%	min. 78,0	Nx6,25
Eiwitgehalte in drogestof	%	min. 83,0	Nx6,25
Mineralen	%	max. 0,9	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-05-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO TARWEGLUTEN

PRODUCT
CODE: 40

Bulkdichtheid	g/1000ml	ca. 580	
---------------	----------	---------	--

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	max. 5.000	
Schimmels	Kve/g	max. 500	
Gisten	Kve/g	max. 500	
Salmonella	Kve/25g	negatief	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1685	
Energie	kcal/100g	399	
Eiwitten	g/100g	80,0	
Koolhydraten:	g/100g	4,7	
Waarvan suikers	g/100g	2,2	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	5,8	
Waarvan verzadigd	g/100g	1,2	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	8,0	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	3,8	

2.4.2 Mineralen

Natriumchloride (NaCl)	g/100g	0,13	
Natrium (Na)	g/100g	0,052	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-05-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO TARWEGLUTEN

PRODUCT
CODE: 40

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗

	Bevat	Kan sporen bevatten van
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:

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.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-05-2025



BIO TARWEGLUTEN

PRODUCT
CODE: 40

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	36 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:

Tarwegluten worden gebruikt om zwakke meelsoorten met een laag glutengehalte of een zwakke glutenkwaliteit te versterken. Door gluten toe te voegen verbeterd de verwerkbaarheid van het deeg en neemt het volume van het brood toe.

De toevoeging van gluten heeft grote invloed op het kneden en de deegontwikkeling. Het versterkt de elasticiteit, verbeterd de textuur, verkort de kneedtijd, geeft een versnelde deegontwikkeling en een fijnere kruimstructuur. Hierdoor heeft het een positief effect op de malsheid van het brood.

Vitale (levenskrachtige) gluten. Gluten is het eiwit in tarwe dat verantwoordelijk is voor de visco-elastische eigenschappen en het gashoudendvermogen van tarwebloem. Dankzij dit vermogen is het vrijwel alleen met tarwe mogelijk een luchtig gerezen brood te bakken.

Eigenschappen van gluten in het deeg:

- neemt veel water op, ca. 250%
- geeft samenhang aan het deeg
- maakt het deeg visco-elastisch (rekbaarheid/rekweerstand) waardoor een beter gasvasthoudend vermogen verkregen wordt
- geeft stevigheid aan de broodkruim

Dosering: 1 tot 3% van de hoeveelheid bloem/meel, 10 tot 30 g per kg bloem/meel. Voeg evenveel water extra toe.

Tarwegluten kunnen ook gebruikt worden voor vleesvervangers. Het is het hoofdingrediënt voor de vegan vleesvervanger seitan.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	tarwegluten
GB	Great Britain (UK)	wheat gluten

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
13-05-2025



BIO TARWEGLUTEN

PRODUCT
CODE: 40

DE	Germany	Weizengluten
FR	France	gluten de blé
ES	Spain	gluten de trigo
PT	Portugal	glúten de trigo
IT	Italy	glutine di grano
DK	Denmark	hvedegluten
NO	Norway	hvete gluten
SE	Sweden	vete gluten
FI	Finland	vehnägluteeni
IS	Iceland	hveitiglúten
CZ	Czech Republic	pšeničný lepek
SK	Slovak Republic	pšeničný lepok
HU	Hungary	búza glutén
HR	Croatia (Hrvatska)	pšeničnog glutena
GR	Greece	γλουτένη από σιτάρι
SI	Slovenia	pšenični gluten
PL	Poland	gluten
RO	Romania	gluten de grâu
BG	Bulgaria	пшеничен глутен
RU	Russian Federation	пшеничная клейковина
TR	Turkey	buğday gluteni

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.