

PRODUCT SPECIFICATIE	UITGIFTE DATUM 11-09-2024	NATUURLIJK NATUURLIJK <i>speciale ingrediënten</i>
BIO GERSTEMOUTMEEL ACTIEF	PRODUCT CODE: 41	

T110924M000000A110924			
1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
1.1 Leverancier productgegevens			
Product naam	Bio gerstemoutmeel actief		
Product code	41		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1654	150g	8718309831769	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. 05 PP Pot = 02 PE-HD Deksel =
1655	600g	8718309831776	
1656	8kg	8718309831783	02 PE-HD Blauwe zak = in doos met garantiesluiting.
1.2 Wetenschappelijke productgegevens			
Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Broodverbetermiddel		
Chemische naam	Biologisch gerstemoutmeel enzym actief, diastatisch		
Productiemethode	Het weken van de gerst, het ontkiemen van de gerst, drogen, het malen van de gerst tot meel		
1.3 Wetgevende productgegevens			
Land van herkomst	Duitsland	HS code (douane)	1107 10
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
2. PRODUCT INFORMATIE			
2.1 Fysische en chemische eigenschappen			
	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		bloem	
Kleur		licht bruin	
Geur/smaak		product specifiek, moutig	
Vochtgehalte	%	max. 5	
Kleur	EBC	2,5 - 5	
Kleur	°Lovibond	1,4 - 2,3	
Deeltjesgrootte	%	92 (<200 µm)	

2.4 Voedingsinformatie			
2.4.1 Voedingswaarde			
Energie	kJ/100g	1522	
Energie	kcal/100g	361	
Eiwitten	g/100g	10,1	
Koolhydraten:	g/100g	67,4	
Waarvan suikers	g/100g	8,0	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	2,5	
Waarvan verzadigd	g/100g	0,6	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	13,8	
2.4.2 Mineralen			
Natriumchloride (NaCl)	g/100g	<0,03	
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			✗

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 11-09-2024		NATUURLIJK NATUURLIJK <i>speciale ingrediënten</i>
BIO GERSTEMOUTMEEL ACTIEF		PRODUCT CODE: 41		
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten)				X
Zwavel dioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)				X
Selderij en producten op basis van selderij				X
Pinda's en producten op basis van pinda's				X
Mosterd en producten op basis van mosterd				X
Vis en producten op basis van vis				X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren				X
Soja en producten op basis van soja				X
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren				X
3.2 Geschiktheid voor andere diëten:				
Coeliakie	X	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.				
4. OPSLAG CONDITIES				
Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren, temperatuur 0-30°C.			
Houdbaarheid	18 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
11-09-2024

BIO GERSTEMOUTMEEL ACTIEF

PRODUCT
CODE: 41



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

Moutmeel actief is een natuurlijk enzymatisch broodverbetermiddel.

Moutmeel actief is rijk aan enzymen. Voornamelijk amylases (zetmeelafbrekende enzymen) maar ook proteases (eiwitafbrekende enzymen). Amylase breekt het zetmeel af naar moutsuikers (maltose) welke als voeding voor het gist danwel wilde gisten (in zuurdesem) dienen. De moutsuikers die overblijven gaan tijdens het bakken een verbinding aan met de eiwitten en geven de kruim kleur en smaak. Moutmeel verhoogd het volume van het brood en zorgt voor een mooie kleuring van de kruim en korst. Dit moutproduct gaat het verouderingsproces van brood tegen en verlengt daarmee de houdbaarheid van het brood.

Moutmeel actief heet ook wel diax of diastatisch moutmeel. Diastatische enzymen zetten zetmeel om in suikers. Moutmeel actief wordt voornamelijk voor tarwe brood gebruikt en bij een korte verwerkingstijd.

Dosering: 5-20g per 1kg meel. 0,5-2% op basis van het meelgewicht.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Gerstemoutmeel actief
GB	Great Britain (UK)	Malted barley flour, active (diastatic)
DE	Germany	Gerstenmalzmehl, aktiv
FR	France	Farine d'orge maltée active
ES	Spain	Harina de cebada malteada activa
PT	Portugal	Farinha de cevada maltada ativa
IT	Italy	Farina d'orzo maltato attiva

DK	Denmark	Malet bygmel aktivt
NO	Norway	Malt byggmel aktivt
SE	Sweden	Maltat kornmjöl aktivt
FI	Finland	Mallasohra jauho aktiivinen
IS	Iceland	Maltað byggmjöl virkt
CZ	Czech Republic	Aktivní mouka ze sladového ječmene
SK	Slovak Republic	Sladová jačmenná múka aktívna
HU	Hungary	Malátás árpaliszt aktív
HR	Croatia (Hrvatska)	Sladno ječmeno brašno aktivno
GR	Greece	Ενεργό αλεύρι κριθαριού βύνης
SI	Slovenia	Sladna ječmenova moka aktivna
PL	Poland	Aktywna mąka ze słodu jęczmiennego
RO	Romania	Făină de orz malțiat activă
BG	Bulgaria	Малцово ечемичено брашно активно
RU	Russian Federation	Активная солодовая ячменная мука
TR	Turkey	Maltlı arpa unu aktif

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.