

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
02-11-2023

Ascorbinezuur (E300)

PRODUCT
CODE: 43



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Ascorbinezuur		
Product code	43		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1681	25g	8718309832032	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1682	100g	8718309832049	
1683	250g	8718309832056	
1684	1kg	8718309832063	
1685	12,5kg	8718309832070	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt

Hoofdgebruik	antioxidant
Chemische naam	Ascorbinezuur, Vitamine C
Chemische formule	C ₆ H ₈ O ₆
Productiemethode	Fermentatie van sorbitol, zie 6.3 productie stroomschema

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	50-81-7	HS code (douane)	2936 27
EU voedingsadditief	E300		
Land van herkomst	China		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag Ascorbinezuur worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		
Etikettering broodproducten	Tijdens het productie- en bakproces wordt ascorbinezuur afgebroken en is het in het gebakken product niet meer aanwezig. Dit maakt dat het als technisch hulpmiddel wordt gezien en derhalve niet op de ingrediënten declaratie van het eindproduct vermeld hoeft te worden.		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristalvormig poeder	
Kleur		gebroken wit tot wit	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
02-11-2023

Ascorbinezuur (E300)

PRODUCT
CODE: 43



Asgehalte	%	99,0 – 100,5	
Droogverlies	%	max. 0,4	
Specifieke optische rotatie	°	+20.5 - +21,5	
Smeltpunt	°C	190	
Oplosbaarheid		Vrij oplosbaar in water, enigszins oplosbaar in ethanol.	
pH		2,4 – 2,8	(2% oplossing in water)
pH		2,1 – 2,6	(5% oplossing in water)
Moleculaire massa		176,13	
Deeltjesgrootte	mesh	100	min. 95%

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<1000	
Schimmels en gisten	Kve/g	<100	
E Coli	in 1g	negatief	
Salmonella	in 25g	negatief	
Staphylococcus	in 25g	negatief	

2.3 Chemische analyse

IJzer (Fe)	ppm	max. 2	
Arsenicum (As)	ppm	max. 3	
Zware metalen	ppm	max. 10	
Oxalaten	%	max. 0.2	
Sulfaat as	%	max. 0.1	
Zink (Zn)	ppm	max. 0,25	
Kwik (Hg)	ppm	max. 1	
Lood (Pb)	ppm	max. 2	
Cadmium (Cd)	ppm	max. 1	
Koper (Cu)	ppm	max. 5	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	0	
Energie	kcal/100g	0	
Eiwitten	g/100g	0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
02-11-2023

Ascorbinezuur (E300)

PRODUCT
CODE: 43



Koolhydraten:	g/100g	0	
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g		
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	0	
Natriumchloride (NaCl)	mg/100g	0	

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,	✗		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
02-11-2023

Ascorbinezuur (E300)

PRODUCT
CODE: 43



pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten			
Zwavedioxide 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	✓	Lactose intolerantie	✓
Vegetarisch	✓	Veganistisch	✓
Halal	✓	Kosher	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Dit product hoeft niet te worden geëtiketteerd als bevattende genetisch gemodificeerde organismen en het hoeft niet te worden geëtiketteerd als zijnde afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen volgens de huidige Europese wetgeving.

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	48 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
02-11-2023

Ascorbinezuur (E300)

PRODUCT
CODE: 43



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:

Ascorbinezuur wordt als antioxidant gebruikt. Het voorkomt verkleuring van vruchten en groenten conserven en fruitpurees.
Voor de verrijking van vloeibare voerpreparaten.
Voor de verrijking, standaardisatie en stabilisatie van droge voedselbereidingen en dranken
Voor het verbeteren van de bakkwaliteit van meel
Als middel in droge mengsels voor het pekelen van vlees.
Voor vaste en vloeibare multivitamine- en monovitaminepreparaten.

Dosering: 0,5 gram voor 1 liter koude dranken

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

Voorbeeld van de invloed van ascorbinezuur op brooddeeg en brood:

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

Brood	
Te weinig ascorbinezuur	Te veel ascorbinezuur
Onregelmatige poriën Klein volume Zachte korst	Grove poriën Klein volume, wilde scheuring Harde korst

Ascorbinezuur is momenteel in Nederland het enige toegestane oxydatief werkend meelverbetermiddel. We kunnen stellen dat alle broodbloem voor de Nederlandse bakkerij wordt behandeld met ascorbinezuur. 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. Dit maakt dat het als technisch hulpmiddel wordt gezien en derhalve niet op de ingrediënten declaratie van het eindproduct vermeld hoeft te worden.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
02-11-2023

Ascorbinezuur (E300)

PRODUCT
CODE: 43



Dosering in broodproducten:

Ascorbinezuur 0,003% op het meelgewicht ter verbetering van de glutenkwaliteit

De optimale toevoeging is vooral afhankelijk van de uitmaling. Bij bloem licht de toevoeging rond de 2-4 gram per 100kg (0,002-0,004%). Bij halfmeel en volkorenmeel varieert dit van 3-8 gram per 100kg (0,003-0,008%).

De door de Warenwet maximaal toegestane hoeveelheid is 10 gram per 100 kg bloem/meel (0,01%).

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Ascorbinezuur
GB	Great Britain (UK)	Ascorbic acid
DE	Germany	Ascorbinsäure
FR	France	Acide ascorbique
ES	Spain	Ácido ascórbico
PT	Portugal	Ácido ascórbico
IT	Italy	Acido ascorbico
DK	Denmark	Ascorbinsyre
NO	Norway	Askorbinsyre
SE	Sweden	Askorbinsyra
FI	Finland	Askorbiinihappo
IS	Iceland	Askorbínsýra
CZ	Czech Republic	Kyselina askorbová
SK	Slovak Republic	Kyselina askorbová
HU	Hungary	C-vitamin
HR	Croatia (Hrvatska)	Askorbinska kiselina
GR	Greece	Ασκορβικό οξύ
SI	Slovenia	Askorbinska kislina
PL	Poland	Kwas askorbinowy
RO	Romania	Acid ascorbic
BG	Bulgaria	Аскорбинова киселина
RU	Russian Federation	Аскорбиновая кислота
TR	Turkey	Askorbik asit

PRODUCT SPECIFICATIE

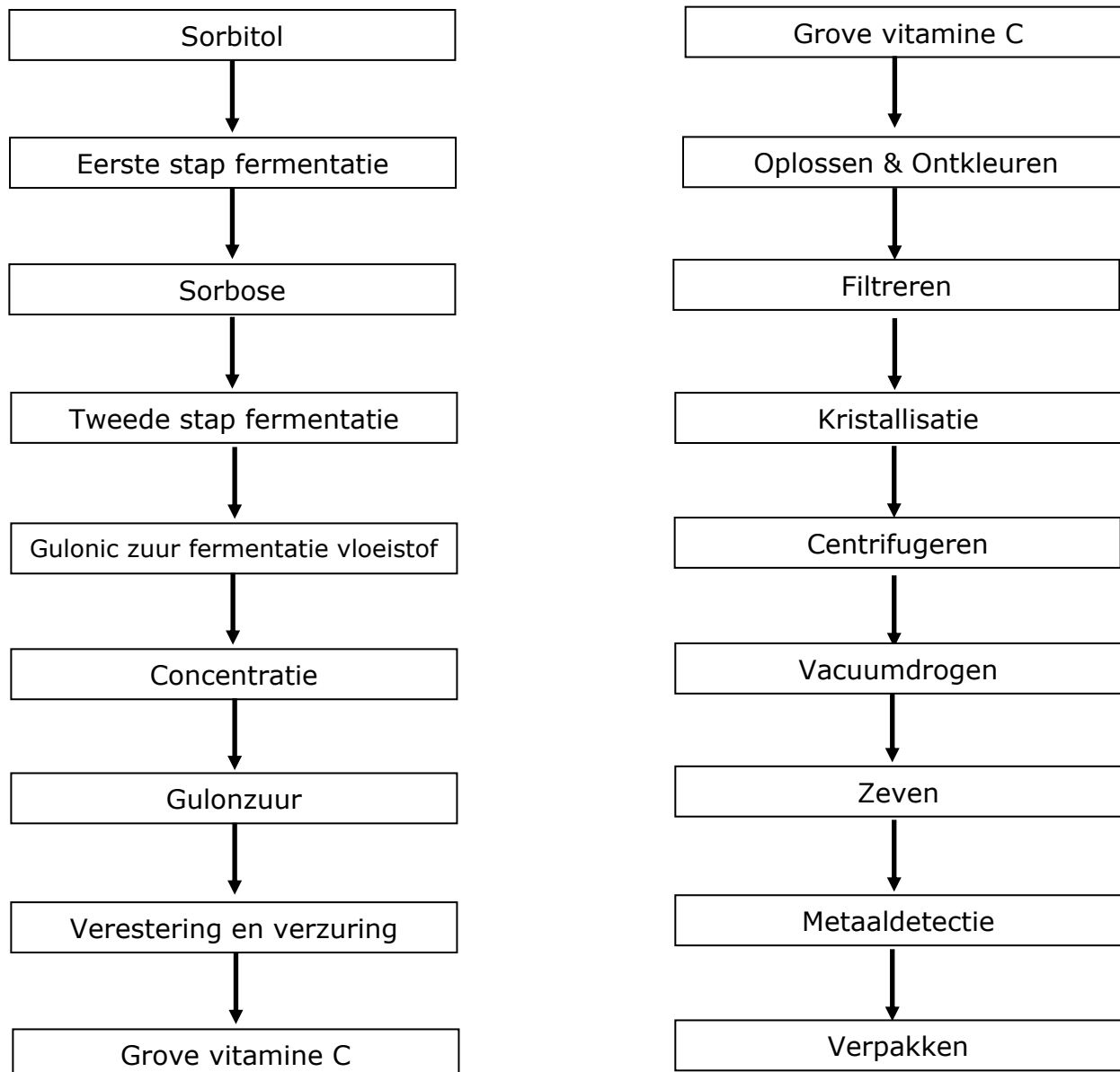
UITGIFTE DATUM
02-11-2023

Ascorbinezuur (E300)

PRODUCT
CODE: 43



6.3 Productie stroomschema



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.