

PRODUCT SPECIFICATIE	UITGIFTE DATUM 03-12-2025	 speciale ingrediënten
BIO BROODKRUIDEN	PRODUCT CODE: 45	

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio broodkruiden		
Product code	45		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1646	15g	8718309831684	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot =  Deksel = 
1647	50g	8718309831691	
1648	150g	8718309831707	
1649	600g	8718309831714	
1888	7kg	8718309834289	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product:		
Hoofdgebruik	aromatiseren van brood	
Samenstelling	Gemalen zaden, in afnemende volgorde van gewicht; anijs, karwij, venkel, koriander.	
Ingrediënten	Anijs zaad	Karwij zaad
Chemische naam	Pimpinella anisum	Carum carvi
Ingrediënten	Venkel zaad	Koriander zaad
Chemische naam	Foeniculum vulgare	Coriandrum sativum

1.3 Wetgevende productgegevens

Land van herkomst	EU/Niet EU landbouw	HS code (douane)	0909 62 00
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		grof poeder	
Kleur		gemeleerd grijs bruin achtig	
Geur/smaak		product typisch aromatisch	
AW-waarde	%	<0,8	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
03-12-2025



BIO BROODKRUIDEN

PRODUCT
CODE: 45

Productvreemde delen	%	max. 1	(organisch materiaal)
Vochtgehalte	%	max. 13	

2.2 Microbiologische analyse

E Coli	Kve/g	<1.000	
Salmonella	in 25g	afwezig	
Listeria monocytogenes	Kve/g	<100	
Staphylococcus aureus	Kve/g	<1.000	
Bacillus cereus	Kve/g	<100.000	

2.3 Chemische analyse

Aflatoxine B1, B2, G1 en G2	µg/kg	<10	EU verordening 1881/2006
Ochratoxine A		Volgens EU verordening	EU verordening 1881/2006
Zware metalen		Volgens EU verordening	EU verordening 1881/2006
Residuen bestrijdingsmiddelen		Volgens EU verordening	EU verordening 889/2008

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	Voedingswaarde vermelding is niet verplicht bij gedroogde kruiden.
Energie	kcal/100g	
Eiwitten	g/100g	
Koolhydraten:	g/100g	
Waarvan suikers	g/100g	
Vet:	g/100g	
Waarvan verzadigd	g/100g	
Water	g/100g	
Voedingsvezels	g/100g	

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	✗

PRODUCT SPECIFICATIE		UITGIFTE DATUM 03-12-2025		NATUURLIJK NATUURLIJK speciale ingrediënten
BIO BROODKRUIDEN		PRODUCT CODE: 45		
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)			X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad			X	
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten			X	
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	✓	
3.3 GGO/GMO declaratie:				
Dit product voldoet aan zowel de Nederlandse als de Europese wetgeving. Het product is GMO-vrij (genetisch gemodificeerde organismen, GGO-vrij). De producten behoeven ook geen declaratie in het kader van de EG verordening nr. 1829/2003 en 1830/2003.				
3.4 Bestraling:				
Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.				
4. OPSLAG CONDITIES				
Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel, droog en donker 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:				
Broodkruiden gebruik je voor het verrijken en aromatiseren van brood.				
NATUURLIJK NATUURLIJK speciale ingrediënten Celsiusstraat 56 NL-6716 BZ Ede		T: 0318-220 081 E: info@natuurlijknatuurlijk.nl I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl I: www.SpecialFoodIngredients.eu		KvK: 09133868 BTW: NL0001880582B74 IBAN: NL82 INGB 000 952 0355 BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

BIO BROODKRUIDEN

UITGIFTE
DATUM
03-12-2025

PRODUCT
CODE: 45



Dosering

0,7% op basis van het meelgewicht

7 gram op een kilo meel

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	broodkruiden
GB	Great Britain (UK)	bread spices
DE	Germany	brotgewürz
FR	France	épices à pain
ES	Spain	especias de pan
PT	Portugal	especiarias para pão
IT	Italy	spezie per pane
DK	Denmark	brød krydderier
NO	Norway	brødkrydder
SE	Sweden	bröd kryddor
FI	Finland	leipämausteet
IS	Iceland	brauðkrydd
CZ	Czech Republic	chlebové koření
SK	Slovak Republic	chlebové korenie
HU	Hungary	kenyérfűszerek
HR	Croatia (Hrvatska)	začini za kruh
GR	Greece	μπαχαρικά ψωμιού
SI	Slovenia	krušne začimbe
PL	Poland	przyprawy do chleba
RO	Romania	condimente de pâine
BG	Bulgaria	подправки за хляб
RU	Russian Federation	хлебные специи
TR	Turkey	ekmek baharatları

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.