

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-09-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten





BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

PRODUCT
CODE: 46

T230123M20112024A230123

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio Bourbon vanilleboon pasta		
Product code	46		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1772	75g	8718309832889	Bruine glazen pot en zwarte kunststof schroefdeksel met garantiesluiting. 
1773	150g	8718309832896	
1774	300g	8718309832902	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
1775	1250g	8718309832919	
1776	5kg	8718309832926	6l jerrycan en dop met garantiesluiting = 

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	aroma, smaakstof
Samenstelling	<i>aroma gevende bestanddelen*</i> : biologische vanille extract ¹ <i>niet aroma gevende bestanddelen*</i> : biologische suikerstroop, water, biologische vanille zaden, xanthaangom E415 98,91% van de ingrediënten zijn biologisch 100% van de ingrediënten zijn natuurlijk *Volgens verordening (EG) nr. 1334/2008 van 16 december 2008.
Productiemethode	mengen van de grondstoffen

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	niet van toepassing	HS code (douane)	33021090
EU voedingsadditief	niet van toepassing		
Land van herkomst	Madagascar		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
Etiketteringsrichtlijnen voor gebruik in een voedselverwerkende gearomatiseerd product:	Biologisch vanille-extract en zaden of		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-09-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

PRODUCT
CODE: 46

Biologisch natuurlijk vanillearoma en zaden

Te gebruiken als smaakstof, niet bedoeld voor directe consumptie.

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Pasta met zaadjes	
Kleur		Donker bruin tot zwart	
Geur/smaak		Typisch vanille	
Bulkdichtheid	g/cm ³	1,260 (+/- 0,050)	
Brekingsindex	°Brix	61,5 (+/- 2,0)	
Alcoholgehalte	%v/v	3,0 (+/- 2,0)	
Vlampunt	°C	> 60	
Vanilline gehalte	%	≥ 0,05	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	Er zijn geen microbiologische gegevens geanalyseerd. Tijdens het proces vindt een warmtebehandeling plaats die potentiële microbiologische problemen kan verminderen. Deze verhitting wordt gebruikt voor de productie van het product (en niet om voedselveiligheidsredenen). En het product bevat alcohol.
Schimmels	Kve/g	
Gisten	Kve/g	
E Coli	Kve/g	
Salmonella	Kve/25g	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	De nutritionele bijdrage van smaakstoffen wordt als verwaarloosbaar beschouwd vanwege hun zeer lage doseringspercentages in eindproducten. Reden waarom we geen nutritionele waarden verstrekken. Bovendien zijn deze producten vrijgesteld van de vereiste van de verplichte voedingswaardedeclaratie door EG-Verordening nr. 1169/2011 - bijlage V.
Energie	kcal/100g	
Eiwitten	g/100g	
Koolhydraten:	g/100g	
Waarvan suikers	g/100g	
Polyolen	g/100g	
Zetmeel	g/100g	
Overige	g/100g	
Vet:	g/100g	
Waarvan verzadigd	g/100g	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-09-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

PRODUCT
CODE: 46

Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	
Transvetten	g/100g	
Cholesterol	mg/100g	
Water	g/100g	
Organische zuren	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	✗
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.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-09-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

PRODUCT
CODE: 46

3.4 Bestraling:

Dit product is niet behandeld met ioniserende straling.

3.7 Dierproeven:

Dit product is niet getest op dieren.

3.8 Nanotechnologie:

Er is geen nanotechnologie gebruikt bij de productie en verwerking van dit product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities

In afgesloten originele verpakking. Koel en donker bewaren, niet in de koeling.

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:

Bio Bourbon vanilleboon pasta wordt gemaakt van vanille extract met toevoeging van echte zaadjes van de vanilleboon, gecombineerd in een licht vloeibare basis. Het wordt gebruikt als het specifieke uiterlijk van de vanille zaadjes gewenst is. Bio vanilleboon pasta wordt in gelijke hoeveelheden gebruikt als vanille extract of ter vervanging van hele vanillebonen in een recept.

Ingrediënten: suiker*, water, vanille extract*, vanilleboon zaadjes*, alcohol 3%vol*, xanthaangom

*Biologisch

Eén eetlepel vanilleboon pasta (15ml) staat gelijk aan een hele vanille boon.

Dosering: 5-15:1000

Bij het bakken is het verstandig om de vanille te mengen met het vet of boter van de ingrediënten. Het vet omhult de vanille en beschermd het daarmee tegen vervluchtigen tijdens het bakproces.

Uitsluitend voor gebruik in voeding.

Koel en donker bewaren, niet in koeling.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Vanilleboon pasta
----	-----------------	-------------------

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
01-09-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO BOURBON VANILLEBOON PASTA

PRODUCT
CODE: 46

GB	Great Britain (UK)	Vanilla bean paste
DE	Germany	Vanilleschotenpaste
FR	France	Pâte de gousse de vanille
ES	Spain	Pasta de vainilla
PT	Portugal	Pasta de feijão de baunilha
IT	Italy	Pasta di baccelli di vaniglia
DK	Denmark	Vaniljestangpasta
NO	Norway	Vaniljestangpasta
SE	Sweden	Vaniljstångspasta
FI	Finland	Vaniljapaputahna
IS	Iceland	Vanilla baunamauk
CZ	Czech Republic	Pasta z vanilkového lusku
SK	Slovak Republic	Pasta z vanilkového struku
HU	Hungary	Vaníliabab paszta
HR	Croatia (Hrvatska)	Pasta od mahuna vanilije
GR	Greece	Πάστα φασολιών βανίλιας
SI	Slovenia	Vanilijeva pasta
PL	Poland	Pasta z fasoli waniliowej
RO	Romania	Pastă de boabe de vanilie
BG	Bulgaria	Паста от ванилови зърна
RU	Russian Federation	Паста из ванильных бобов
TR	Turkey	vanilyalı fasulye ezmesi

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.