

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-05-2025

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE:49



T041224M000000A140224

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio gebrande suiker vloeibaar		
Product code	49		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1708	100ml	8718309832247	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting.   Binnen plug = 
1709	250ml	8718309832254	
1710	1L	8718309832261	
1911	5L	8718309834296	Jerrycan en dop =  met garantiesluiting.
1711	25kg / 18,63L	8718309832278	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product	
Hoofdgebruik	Smaakstof, kleurstof
Chemische naam	gewone karamel
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; biologische rietsuiker, water
Productiemethode	Biologische gebrande suiker is een donker bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een karakteristiek sterk en intens aroma en smaak van gekarameliseerde rietsuiker.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	8028-89-5	HS code (douane)	1702 90
EU voedingsadditief	E150a		
Land van herkomst	Frankrijk		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
Etikettering (EU wetgeving)	Wettelijke etikettering (aromatische karamel)	"karamel (biologische rietsuiker, water)" of "aromatische karamel (biologische rietsuiker, water)" of "pure suikerkaramel (biologische rietsuiker, water)"	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-05-2025

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE:49



2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		donker bruin	
Geur/smaak		gebrande suiker	
Kleur ABS 610 nm	(x 1000)	min. 11, max.13 doel 12	Sol 1g/L
EBC kleur	EBC	3000	
Viscositeit	mPa.s	400	bij 20°C
Drogestof	%	72	
pH		2,6	50% in zuiver water
Dichtheid		min. 1,335 max. 1,345 doel 1,34	bij 20°C

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<10	NF V 08-011 / EN ISO 4833
Schimmels / gisten	Kve/g	<10	NF V 08-036

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1195	
Energie	kcal/100g	286	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	71	
Waarvan suikers	g/100g	71	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-05-2025

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE:49

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	28	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

2.4.2 Mineralen

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

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Mogelijke kruisbesmetting
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:

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: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-05-2025

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)

**PRODUCT
CODE:49**



Coeliakie	✓	Lactose intollerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio gebrande suiker vloeibaar bevat geen genetisch gemanipuleerd materiaal en bij de productie ervan wordt geen gentechnologie toegepast. GMO-contaminatie is uitgesloten tijdens de behandeling van het product.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	Bewaren op een schone en droge plaats bij kamertemperatuur (ca. 15-20 °C) in gesloten originele verpakking. Karamel, dat bij lage temperatuur (lager dan 15°C) is bewaard, kan kristalliseren. Kristallisatie is geen verslechtering van karamel, het is omkeerbaar door opwarming. Alle karamelkleuren hebben de neiging om na verloop van tijd donkerder te worden. Na langdurige opslag kan de karamelkleur nog steeds worden gebruikt, maar het toevoegingsniveau moet dienovereenkomstig worden aangepast. We raden opslag bij 20°C aan om de kleur- en viscositeitsstabiliteit te behouden. Viscositeit kan veranderen met de temperatuur (karamel heeft een hoge viscositeit bij lage temperaturen). Dit fenomeen kan worden omgekeerd door de karamel te verwarmen tot 20°C.
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:

Gebrande suiker is een donker bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een karakteristieke sterk en vol aroma van gebrande rietsuiker. Het is een rijke smaakmaker voor warme en koude dranken. Of verwerk het in je zoete en hartige vullingen. Gebrande suiker geeft sterke karamelsmaak & kleur aan al je heerlijke creaties.

Roomijs

Gebrande suiker geeft karamelsmaak en kleur aan roomijs. Het biedt een intense zintuiglijke ervaring. Het is geweldig om in de ijsmix te mengen om smaak en kleur te verbeteren. En goed voor het kleuren van karamel-, koffie-, vanille-, kastanje-, rum- en rozijnenijs.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-05-2025

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)

**PRODUCT
CODE:49**



Frisdrank

Gebrande suiker is stabiel in frisdranken, het brengt zowel kleur als smaak. De kleur van frisdranken kan worden gestandaardiseerd door gebrande suiker om mooie gouden of rood/bruine tinten te verkrijgen.

Bier

Gebrande suiker kan verschillende gestandaardiseerde bruintinten in bieren geven. Onze gebrande suiker is perfect voor ambachtelijke bieren omdat het stabiel is in gebrouwen dranken.

Sterke dranken

Gebrande suiker is geweldig voor het kleuren en verbeteren van tinten whisky, cognac, likeuren en andere sterke dranken. Gedistilleerde dranken hebben bij rijping in vaten niet altijd dezelfde kleur. Daarom worden karamelkleuren gebruikt om de bruine tinten van sterke drank te standaardiseren en te versterken. Gebrande suiker is stabiel in alcohol tot 75°C en in aanwezigheid van tannines.

Ingrediënten: biologische karamel (rietsuiker, water)

DOSERING

Toepassing	Karamel mild vloeibaar	Karamel sterk vloeibaar	Gebrande suiker vloeibaar
Roomijs (gemengd in de massa)		10-15%	
Roomijs (puur als een laagje of sliert)	15%		
Roomijs (kleuring)			wees kleurrijk
Toplaag	10%		
Koffie	10-20%	1-10%	
Chocolade (vulling)	50-60%		
Chocolade (gemengd in de vulling)		15-30%	
Bier (gedurende, of na het brouwproces)			≈0,5% standaardisatie 1% kleuring
Azijn			0,5 - 4%
Wijn, likeuren, vermout			0,2 - 2%

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	biologische gebrande suiker, vloeibaar
GB	Great Britain (UK)	organic burnt sugar, liquid
DE	Germany	organischer gebrannter Zucker, flüssig

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-05-2025

BIO GEBRANDE SUIKER VLOEIBAAR (E150a)

**PRODUCT
CODE:49**



FR	France	sucré brûlé bio, liquide
ES	Spain	azúcar orgánica quemada, líquida
PT	Portugal	açúcar queimado orgânico, líquido
IT	Italy	zucchero biologico bruciato, liquido
DK	Denmark	økologisk brændt sukker, flydende
NO	Norway	organisk brent sukker, flytende
SE	Sweden	ekologiskt bränt socker, flytande
FI	Finland	orgaaninen poltettu sokeri, nestemäinen
IS	Iceland	lífrænn brenndur sykur, vökvi
CZ	Czech Republic	organický pálený cukr, tekutý
SK	Slovak Republic	organický pálený cukor, tekutý
HU	Hungary	bio égetett cukor, folyékony
HR	Croatia (Hrvatska)	organski spaljeni šećer, tekući
GR	Greece	βιολογική καμένη ζάχαρη, υγρή
SI	Slovenia	organski žgani sladkor, tekoč
PL	Poland	organiczny cukier palony, płynny
RO	Romania	zahăr ars organic, lichid
BG	Bulgaria	органична изгорена захар, течна
RU	Russian Federation	органический жженный сахар, жидкий
TR	Turkey	organik yanmış şeker, sıvı

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.