

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

BIO KARAMEL STERK VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE: 51

**NATUURLIJK
NATUURLIJK**
speciale ingrediënten

T160124M210220A140224

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio karamel sterk vloeibaar		
Product code	51		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1704	100ml	8718309832209	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting.   Binnen plug = 
1705	250ml	8718309832216	
1706	1L	8718309832223	
1910	5L	8718309834326	Jerrycan en dop =  met garantiesluiting.
1707	25kg	8718309832230	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product	
Hoofdgebruik	Smaakstof
Chemische naam	gewone karamel
Samenstelling	In afnemende volgorde van gewicht; biologische rietsuiker, water
Productiemethode	Biologische karamel sterk is een bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een kenmerkende zoete en sterke geur en smaak van gekarameliseerde rietsuiker.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	8028-89-5	HS code (douane)	1702 90 71 000
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
14-04-2025

BIO KARAMEL STERK VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE: 51



2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		bruin	
Geur/smaak		karamel	
EBC kleur	EBC	320 - 440	Target 380
Viscositeit	mPa.s	2000	bij 20°C
Drogestof	°Brix	75,5 – 76,5	Target 76
pH		2,7 – 3,7	50% in zuiver water Target 3,2
Dichtheid		1,385	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	1282	
Energie	kcal/100g	302	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	75	
Waarvan suikers	g/100g	75	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

BIO KARMEL STERK VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE: 51

**NATUURLIJK
NATUURLIJK**
speciale ingrediënten

Water	g/100g	24	
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	✗	✗
Zwavedioxide 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	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

BIO KAMEL STERK VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE: 51



3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio karamel sterk 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:

Karamel sterk is een bruine vloeistof, verkregen door de gecontroleerde warmtebehandeling van rietsuiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een kenmerkende zoete en sterke geur en smaak van gekarameliseerde rietsuiker. Het is een heerlijke smaakmaker voor warme en koude dranken. Of verwerk het in je zoete en hartige vullingen. Karamel sterk geeft karamelsmaak & kleur aan al je heerlijke creaties.

Roomijs

Karamel sterk 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.

Frisdrank

De kleur van frisdranken kan gestandaardiseerd worden door karamel sterk om zo mooie gouden of rood/bruine tinten te verkrijgen. Karamel sterk brengt zowel kleur als smaak.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

BIO KARAMEL STERK VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE: 51



Bier

Karamel sterk kan verschillende gestandaardiseerde bruintinten in bieren geven. Karamel sterk zorgt voor een zoete gekarameliseerde toets die helpt om de bitterheid te verminderen en de fermentatie te stimuleren. Onze karamel sterk is perfect voor ambachtelijke bieren.

Sterke dranken

Karamel sterk biedt bruin/rode tinten voor het kleuren en versterken van tinten whisky, cognac, likeur 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. Karamel sterk is stabiel in alcohol tot 75°C.

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 karamel, vloeibaar
GB	Great Britain (UK)	organic caramel, liquid
DE	Germany	Bio-Karamell, flüssig
FR	France	caramel bio, liquide
ES	Spain	caramelo orgánico, líquido

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

BIO KARMEL STERK VLOEIBAAR (E150a)

PRODUCT
CODE: 51



PT	Portugal	caramelo orgânico, líquido
IT	Italy	caramello biologico, liquido
DK	Denmark	økologisk karamel, flydende
NO	Norway	organisk karamell, flytende
SE	Sweden	ekologisk karamell, flytande
FI	Finland	orgaaninen karamelli, nestemäinen
IS	Iceland	lífræn karamella, fljótandi
CZ	Czech Republic	organický karamel, tekutý
SK	Slovak Republic	organický karamel, tekutý
HU	Hungary	bio karamell, folyékony
HR	Croatia (Hrvatska)	organski karamel, tekući
GR	Greece	βιολογική καραμέλα, υγρή
SI	Slovenia	organska karamela, tekoča
PL	Poland	organiczny karmel, płynny
RO	Romania	caramel organic, lichid
BG	Bulgaria	органичен карамел, течен
RU	Russian Federation	органическая карамель, жидкость
TR	Turkey	organik karamel, 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.