

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026

BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

PRODUCT
CODE: 52



T06052026M281124A020823S090226

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio glycerine van lijnzaad		
Product code	52		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1696	60ml	8718309832285	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting. 60ml fles met drupplug.  01 PET  02 PE-HD Binnen plug =  04 PE-LD
1697	250ml	8718309832292	
1698	1L	8718309832308	
1907	5L	8718309834302	Jerrycan en dop =  02 PE-HD met garantiesluiting.
1699	18,21l 23kg	8718309832315	
1824	1.250kg	8718309833367	IBC container =  02 PE-HD

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Bevochtigingsmiddel		
Chemische naam	Biologische glycerine (glycerol) van lijnzaad olie		
Chemische formule	C ₃ H ₈ O ₃		
Productie methode	Glycerine wordt uitsluitend gewonnen uit lijnzaadolie door transesterificatie van de vetzuren en vervolgens geraffineerd via verschillende zuiveringsprocessen. Zie stroomschema bij 6.3		

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	56-81-5	HS code (douane)	2905 45 00
EU voedingsadditief	E422		
Land van herkomst	India		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 24, lid 2, punt a), van Verordening (EU) 2018/848 mag dit product (zoals vermeld in bijlage IV, deel A van Verordening (EG) nr. 2025/973), worden gebruikt als levensmiddelenadditief of technische hulpstof bij de productie van verwerkte biologische levensmiddelen. Met de beperking dat het gebruikt mag worden voor plantenextracten en aroma's, als oplosmiddel en drager, als bevochtigingsmiddel in gelcapsules en als filmcoating voor tabletten.		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026

BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

PRODUCT
CODE: 52



Voeding

Volgens Verordening (EU) 231/2012 is glycerine een toegestaan additief voor levensmiddelen (E 422). De toelating is geregeld door Verordening (EU) 1333/2008 en de bijgewerkte versie van Verordening (EU) 231/2012 door Verordening (EU) 2023/1329.
De maximale hoeveelheidslimiet is vastgelegd in Verordening (EU) 1129/2011. Dit product voldoet ook aan de grenswaarde voor ethyleenoxide (max. 0,1 mg/kg) overeenkomstig Verordening (EU) 2022/1396.

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		Heldere vloeistof	
Kleur		Kleurloos	
Geur/smaak		Geurloos	
Consistency		stroperig	20°C
Oplosbaarheid		in water en ethanol	
Smeltpunt	°C	18	
Kookpunt	°C	> 230	
Vlampunt	°C	> 130	
Ontbrandingstemperatuur	°C	> 200	
Ontledingstemperatuur	°C	> 290	
Asgehalte	%	min. 98,0	
Bulkdichtheid	g/cm ³	1,257 - 1,290	20°C
Brekingsindex	-	1,4710 – 1,4740	20°C
Water (KF)	%	<0,5	
pH waarde		6 – 7 (Neutral)	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	-	
Gisten en schimmels	Kve/g	-	
Coliforme kiemen	Kve/g	-	
E Coli	Kve/g	-	
Salmonella	in 25g	-	

2.3 Chemische analyse

Sulfaatas	%	< 0,01	
Gechloreerde verbindingen	ppm	< 30,0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026

BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

PRODUCT
CODE: 52

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Diethyleenglycol	%	< 0,1	
------------------	---	-------	--

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1674	
Energie	kcal/100g	400	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	100	
Waarvan suikers	g/100g	0	
Polyolen	g/100g	0	
Zetmeel	g/100g	0	
Overige	g/100g	0	
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	0	
Transvetten	g/100g	0	
Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	0,15	
Organische zuren	g/100g	-	
Voedingsvezels	g/100g	-	

2.4.2 Mineralen

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

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Kruisbesmetting (risico)
Eieren en producten op basis van eieren	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026



BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

**PRODUCT
CODE: 52**

Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	X	X
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	X	X
Zwavel dioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	X	X
Selderij en producten op basis van selderij	X	X
Pinda's en producten op basis van pinda's	X	X
Mosterd en producten op basis van mosterd	X	X
Vis en producten op basis van vis	X	X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	X	X
Soja en producten op basis van soja	X	X
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

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

3.4 Bestraling:

Bio glycerine is niet bestraald en bevat geen nanodeeltjes of kankerverwekkende, mutagene en reproductietoxische stoffen .

3.5 BSE/TSE declaratie:

Bio glycerine is gemaakt van plantaardige grondstof, dus veganistisch en daardoor geen risico op BSE/TSE.

3.6 Chemische resten:

Bio glycerine van lijnzaad:

- bevat geen CMR-stoffen in de zin van Verordening (EG) nr. 2023-1490 en 2025-877
- voldoet aan Verordening (EG) nr. 396/2005 betreffende bestrijdingsmiddelen.
- voldoet aan Verordening (EG) nr. 2023/915 (ingetrokken 1881/2006) en de aanvullingen daarop betreffende verontreinigingen in levensmiddelen.
- voldoet aan Verordening (EG) nr. 2023/915 (ingetrokken 2020/1322) - Bijlage punten 4.2.1 over glycidylesters en 4.3.1 over 3-MCPD in levensmiddelen.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026

BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

PRODUCT
CODE: 52



- de primaire en secundaire verpakking voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004, Verordening (EG) nr. 10/2011 en Verordening (EG) nr. 2024/3190
- bevat geen: BHA/BHT, butylparabeen, CMR-stoffen (kankerverwekkend, mutageen, reprotoxisch), koolteerleurstoffen, cortison, cyclopentasiloxaan, DEA, dichloorazijnzuur, ethylbenzeen, ethyleenoxide, formaldehyde, hormonen, lacton, methylparabeen, methyl-N-methylantranilaat, methylsalicylaat, nanodeeltjes, microplasticvrij, nitrosaminen, stikstofoxiden, parabenen, PEG's, vaseline, fosfatenmelamine, ftalaatgebaseerde geurstoffen, polyparabeen, conserveermiddelen, restoplosmiddelen of andere schadelijke stoffen, siloxanen, natriumlaureth Lauriersulfaat, synthetische conserveermiddelen, tetrachloorethyleen, triclosaan, VOC-stoffen (vluchtige organische stoffen), 1,4-dioxaan of PFAS.
- voldoet aan de huidige wettelijke eisen voor dioxineresiduen in plantaardige producten:
Max.: 0,75 pg/g dioxines
Max.: 1,25 pg/g dioxines + dioxine-achtige PCB's
Max.: 40 ng/g = 40 ppb niet-dioxine-achtige PCB's
- voldoet aan de huidige wettelijke eisen voor residuen van zware metalen in plantaardige producten:
Lood: < 0,1 mg/kg
Cadmium: < 0,1 mg/kg
Kwik: < 0,05 mg/kg
Arseen: < 0,05 mg/kg
Antimoon: < 0,05 mg/kg

3.7 Dierproeven:

Bio glycerine 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	Koel, droog, beschermd tegen licht, in gesloten en compleet gevulde verpakkingen. 10-30°C
Houdbaarheid	48 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:

Glycerine (glycerol) is een bevochtigingsmiddel om voedsel mals en vochtig te houden zonder het risico op schimmel en bacterie groei (als je water zou gebruiken).
Als je het aan cakes toevoegd, gebruik dan 1 theelepel (15ml) per 100g bloem.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026

BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

**PRODUCT
CODE: 52**



Het wordt ook gebruikt om het oud worden van een product te vertragen en om de textuur te verbeteren door het voedsel te versoepelen.

Daarnaast is het een onmisbaar ingrediënt om rolfondant te maken. Je kunt het toevoegen aan royal icing om het minder hard te laten worden of uitgedroogde fondant weer soepel maken. Ook is het een ideaal oplosmiddel voor kleurstoffen.

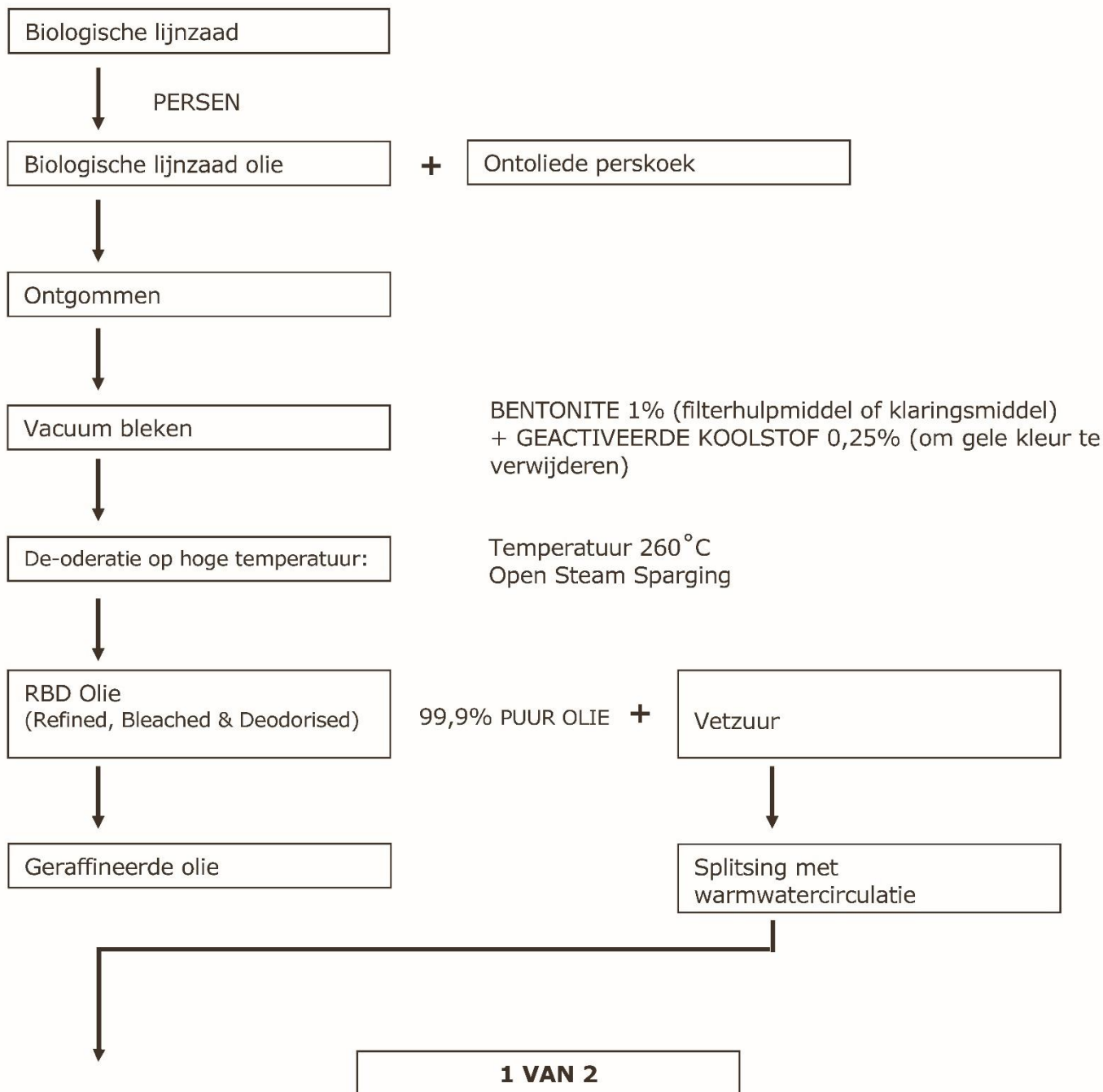
Om te voorkomen dat royal icing te hard wordt kun je 1 theelepel (15ml) glycerine per 500g icing toevoegen aan het eind van het mixen.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Glycerine Glycerol
GB	Great Britain (UK)	Glycerine Glycerol, glycerine vegetable
DE	Germany	Glycerin Glycerol, glyzerin
FR	France	Glycérol, Glycérine
ES	Spain	Glicerol, Glicerina
PT	Portugal	Glicerol, Glicerina
IT	Italy	Glicerolo, Glicerina
DK	Denmark	Glycerin, Glycerol
NO	Norway	Glyserol, Glycerin
SE	Sweden	Glycerin Glycerol
FI	Finland	Glyseroli Glyseriini
IS	Iceland	Glýserín Glýseról
CZ	Czech Republic	Glycerol Glycerín
SK	Slovak Republic	Glycerol Glycerín
HU	Hungary	Glicerín Glycerol
HR	Croatia (Hrvatska)	Glicerol Glicerín
GR	Greece	Glycerin, Glycerol
SI	Slovenia	Glicerín
PL	Poland	Gliceryna Glicerol
RO	Romania	Glicerol Glicerina
BG	Bulgaria	Глицерин
RU	Russian Federation	Глицерин
TR	Turkey	Gliserin Gliserol

6.3 Productie stroomschema

BIOLOGISCHE GLYCERINE VAN LIJNZAAD PRODUCTIE STROOMSCHEMA



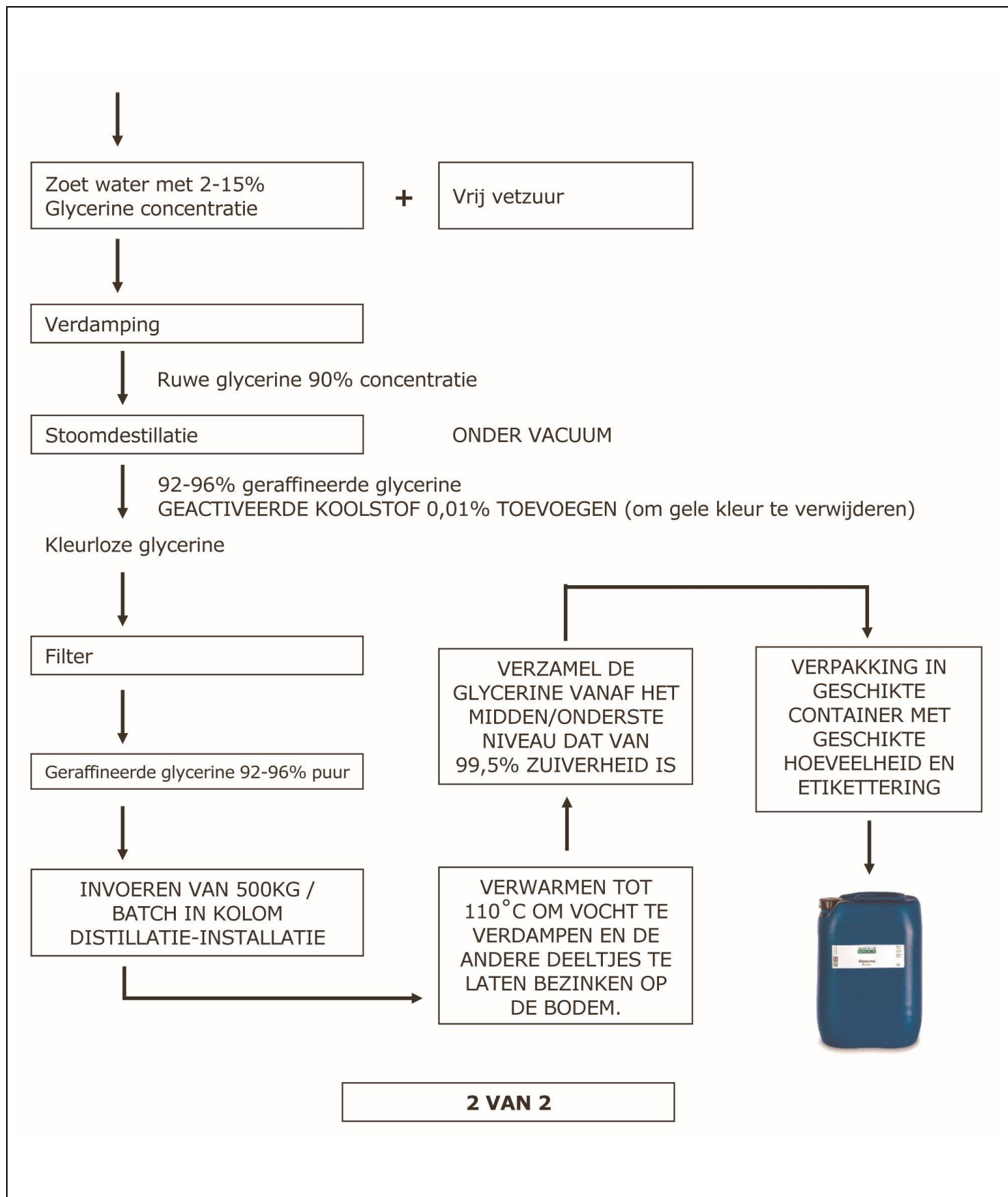
PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026

BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

PRODUCT
CODE: 52

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten



PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
06-05-2026

BIO GLYCERINE VAN LIJNZAAD (E422)

PRODUCT
CODE: 52



7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte 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.