

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten




BIO KARMEL SUIKER (E150a)

PRODUCT
CODE: 81


T061124M210220A140224

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio karamel suiker		
Product code	81		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1839	175g	8718309833374	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.
1822	700g	8718309833381	Pot =  Deksel = 
1840	10kg	8718309833398	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.
1852	15kg	8718309833657	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Smaakstof		
Chemische naam	Karamel		
Samenstelling	In aflopende volgorde van gewicht: biologische suiker, biologische glucosestroop		
Productiemethode	Biologische karamelsuiker wordt verkregen door gecontroleerde verhitting van biologische suikers. Deze worden na karamelisatie vermalen en gezeefd. Het heeft een kenmerkende karamelgeur en -smaak.		

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-verordening)	Wettelijke etikettering (aromatische karamel)	"biologische karamel (biologische suiker, biologische glucosestroop)" of "aromatische karamel (biologische suiker, biologische glucosestroop)"	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO KARMEL SUIKER (E150a)

PRODUCT
CODE: 81

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristallen	
Kleur		bruin	
Geur/smaak		karamel specifiek	
Kleur	ABS 520nm	2,90 doelwaarde 1,40 onder limiet 4,40 boven limiet	Sol 1g/L
Kleur	EBC	290	
Drogestof	%	minimaal 98	
pH		4,0 doelwaarde 1,5 onder limiet 6,5 boven limiet	5% in zuiver water
Deeltjesgrootte (<0.5 mm)	%	20 max. waarde	
Deeltjesgrootte (>2 mm)	%	10 max. waarde	
Deeltjesgrootte (0.5 Å 2mm)	%	80 min. waarde	

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

2.4.1.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1765	
Energie	kcal/100g	415	
Vet:	g/100g	0	
Waarvan verzadigd	g/100g	0	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Koolhydraten:	g/100g	99	
Waarvan suikers	g/100g	82	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO KAMEL SUIKER (E150a)

PRODUCT
CODE: 81

Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Eiwitten	g/100g	0	
Zout	g/100g		
Water	g/100g	1	
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
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	✓
-----------	---	----------------------	---

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO KARMEL SUIKER (E150a)

PRODUCT
CODE: 81

Halal	✓	Veganistisch	✓
Koosjer	✓	Vegetarisch	✓

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.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	Bewaar op een schone en droge plaats bij kamertemperatuur (ongeveer 15-20 °C) in de gesloten originele verpakking. Dit is een hygroscopisch product: bescherm het tegen vocht en gebruik het product snel na opening.
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)
Verwijdering	

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Karamel suiker is verkregen door de gecontroleerde verhitting van suiker afkomstig uit de biologische landbouw. Het heeft een kenmerkende zoete en milde geur en smaak van gekarameliseerde suiker. Het is een heerlijke smaakmaker voor warme en koude gerechten. Sprengel het over je warme en koude desserts. Karamel suiker brengt karamelsmaak & kleur aan al je heerlijke creaties.

Karamel suiker is ook ideaal voor het eenvoudig maken van Crème brûlée.

Ingrediënten: karamel (biologische suiker, biologische glucosestroop)

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Karamelsuiker
GB	Great Britain (UK)	Caramel sugar
DE	Germany	Karamellzucker
FR	France	Sucre caramel
ES	Spain	Azúcar de caramelo
PT	Portugal	Açúcar caramelo
IT	Italy	Zucchero caramellato
DK	Denmark	Karamel sukker

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
14-04-2025



BIO KAMEL SUIKER (E150a)

PRODUCT
CODE: 81

NO	Norway	Karamell sukker
SE	Sweden	Karamellsocker
FI	Finland	Karamelli sokeri
IS	Iceland	Karamellu sykur
CZ	Czech Republic	Karamelový cukr
SK	Slovak Republic	Karamelový cukor
HU	Hungary	Karamell cukor
HR	Croatia (Hrvatska)	Karamel šećer
GR	Greece	Ζάχαρη καραμέλα
SI	Slovenia	Karamelni sladkor
PL	Poland	Cukier karmelowy
RO	Romania	Zahar caramel
BG	Bulgaria	Карамелена захар
RU	Russian Federation	Карамельный сахар
TR	Turkey	Karamel şekerleri

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.