

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-11-2025

BIO RABARBER AROMA

PRODUCT
CODE: 99



T231025M211125A231025

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio rabarber aroma		
Product code	99		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1925	50ml	8718309834470	Glazen fles en kunststof dop met garantiesluiting.
1926	100ml	8718309834487	Fles = amber glas, dop =
1927	250ml	8718309834494	Kunststof fles en schroefdop met garantiesluiting.
1928	1L	8718309834500	Fles en dop = , binnen plug =
1929	5L	8718309834517	5l jerrycan en dop = met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	aroma, smaakstof
Samenstelling	<i>aroma gevende bestanddelen*</i> : biologische smaakstoffen, natuurlijke smaakstoffen <i>niet aroma gevende bestanddelen*</i> : water, biologische ethanol alcohol 98,41% 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	Frankrijk		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-11-2025

BIO RABARBER AROMA

PRODUCT
CODE: 99



Etiketteringsrichtlijnen voor gebruik in een gearomatiseerd product voor voedselverwerking

biologisch rabarber aroma, of, natuurlijk rabarber aroma, of, natuurlijk rabarbersmaak

Te gebruiken als smaakstof, niet bedoeld voor directe consumptie.

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		vloeistof	
Kleur		Lichtgeel tot beige	
Geur/smaak		typisch rabarber	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,915 (+/- 0,010)	
Brekingsindex		1,3545 (+/- 0,0100)	
Alcoholgehalte	%v/v	31,0 (+/- 1,0)	
Vlampunt	°C	30 (+/- 5)	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	Niet relevant in verband met alcoholgehalte van het product.
Schimmels	Kve/g	
Gisten	Kve/g	
E Coli	Kve/g	
Salmonella	Kve/g	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1.1 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	
Vet:	g/100g	
Waarvan verzadigd	g/100g	
Voedingsvezels	g/100g	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-11-2025

BIO RABARBER AROMA

PRODUCT
CODE: 99



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	✓
Halal	✗	Veganistisch	✓
Koosjer	niet bekend	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.

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.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-11-2025

BIO RABARBER AROMA

PRODUCT
CODE: 99



4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel, donker en droog bewaren.
Houdbaarheid	60 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)	Ontvlambare vloeistoffen, Categorie 3 Ernstig oogletsel/oogirritatie, Categorie 2
---	--

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.1 Disclaimer:

Deze etiketteringsvoorschriften zijn niet verplicht voor verpakkingen met een inhoud van 125ml of minder.

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	 
Signaalwoord	WAARSCHUWING
Gevarenaanduiding	H226 Ontvlambare vloeistof en damp. H319 Veroorzaakt ernstige oogirritatie.

5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie	P210 Verwijderd houden van warmte/vonken/open vuur/hete oppervlakken. - Niet roken. P233 In goed gesloten verpakking bewaren. P280 Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.
Maatregelen	P303+P361+P353 BIJ CONTACT MET DE HUID (of het haar): verontreinigde kleding onmiddellijk uittrekken - huid met water afspoelen/afdouchen. P305+P351+P338 BIJ CONTACT MET DE OGEN: voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal minuten; contactlenzen verwijderen, indien mogelijk; blijven spoelen.

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Rabarber heeft een zeer zure, scherpe smaak, die soms wordt omschreven als vergelijkbaar met groene appels of grapefruit. Dit unieke rabarber aroma is een veelzijdig ingrediënt voor

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-11-2025

BIO RABARBER AROMA

PRODUCT
CODE: 99



zowel desserts (taarten, crumbles, sorbets) als hartige gerechten (sauzen voor varkens- of lamskoteletten, salsa's).

Ingrediënten: rabarber aroma*, water, alcohol* 31% vol.

*biologisch

Dosering: 5-15:1000

Brandbaar, verwijderd houden van vuur.

Uitsluitend voor gebruik in voeding.

Koel en donker bewaren, niet in koeling.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Rabarbersmaak, rabarber aroma
GB	Great Britain (UK)	rhubarb flavouring, rhubarb flavor
DE	Germany	Rhabarberaroma, Rhabarbergeschmack
FR	France	arôme de rhubarbe
ES	Spain	aroma de ruibarbo
PT	Portugal	aroma de ruibarbo
IT	Italy	aroma di rabarbaro
DK	Denmark	rabarberaroma
NO	Norway	rabarbrasmak
SE	Sweden	rabarbersmaksättning
FI	Finland	raparperiaromi
IS	Iceland	rabarbarabragðefni
CZ	Czech Republic	rebarborová příchuť
SK	Slovak Republic	rebarborová aróma
HU	Hungary	rebarbara aroma
HR	Croatia (Hrvatska)	aroma rabarbare
GR	Greece	άρωμα ραβέντι
SI	Slovenia	aroma rabarbare
PL	Poland	aromat rabarbaru
RO	Romania	aromă de rubarbă
BG	Bulgaria	аромат на ревен
RU	Russian Federation	ароматизатор ревеня
TR	Turkey	ravent aroması

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.