

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2021

WIJNSTEEN (E336)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1541, X1542, X1543, X1593, X1535

PRODUCTIE:
12052606



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Wijnsteen		
Productiecode	12052606		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1541	80g	8718309830359	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1542	200g	8718309830366	
X1543	900g	8718309830373	
X1593	12,5kg	8718309831172	Blauwe zak =  in doos
X1535	25kg	8718309831189	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt			
Hoofdgebruik	Voedingszuur		
Chemische naam	Natuurlijk mono-kaliumtartraat, kaliumbitartraat		
Chemische formule	C ₄ H ₅ O ₆ K		
Productiemethode	Wijnsteen is van nature aanwezig in druiven en is een bijproduct van het wijnmaken. Ruwe wijnsteen blijft achter op de wanden van wijnvaten. Het is de rijkste bron van wijnsteen, gezien het 60 tot 90% kaliumtartraat bevat. Dit wordt gebruikt voor de productie van wijnsteen. Het wordt gezuiverd en gedroogd.		

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	868-14-4		
EU voedingsadditief	E336i		
Land van herkomst	Spanje		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag wijnsteen worden gebruikt bij de vervaardiging van verwerkte biologische levensmiddelen.		

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristalvormig poeder	
Kleur		wit	
Geur/smaak		geurloos	
Zuiverheid	%	>99,5	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2021

WIJNSTEEN (E336)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1541, X1542, X1543, X1593, X1535

PRODUCTIE:
12052606



Asgehalte	%	>99,5	
Water	%	<0,5	
Bulkdichtheid	g/cm ³	1,25	20°C
Moleculaire massa		188,16	
Oplosbaarheid	g/ml	6,17	
Oplosbaarheid	g/l alcohol	niet oplosbaar	95°C
Smeltpunt	°C	230	
pH		3,4	1 wt% solution
Deeltjesgrootte	< 250 micron	99,5%	

2.3 Chemische analyse

IJzer (Fe)	mg/kg	<10	
Arsenicum (As)	mg/kg	<3	
Lood (Pb)	mg/kg	<2	
Oxalaten	mg/kg	<100	
Kwik (Hg)	mg/kg	<1	
Chloor (Cl)	mg/kg	<500	
Zware metalen	mg/kg	<10	
Sulfiet (SO ₄)	mg/kg	<500	
Natrium (Na)	%	<1	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1034	
Energie	kcal/100g	238	
Eiwitten	g/100g	afwezig	
Koolhydraten:	g/100g	79,5	
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	afwezig	
Waarvan verzadigd	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2021

WIJNSTEEN (E336)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1541, X1542, X1543, X1593, X1535

PRODUCTIE:
12052606

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	<0,5	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	afwezig	
Calcium (Ca)	mg/100g	afwezig	
Kalium (K)	g/100g	20,5	

2.4.3 Vitaminen

all		afwezig	
-----	--	---------	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
Selderij en selderij producten	✗	✗	✗
Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗	✗
Schaal- en schelpdieren	✗	✗	✗
Eieren en ei producten	✗	✗	✗
Vis en visproducten	✗	✗	✗
Lupine en producten daarvan	✗	✗	✗
Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✗	✗
Weekdieren en producten daarvan	✗	✗	✗
Mosterd en mosterd producten	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2021

WIJNSTEEN (E336)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1541, X1542, X1543, X1593, X1535

PRODUCTIE:
12052606



Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	X
Pinda's en pinda producten	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Zwavel dioxide (>10mg/kg)	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

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

3.3 GGO/GMO declaratie:

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

3.6 Oplosmiddelresten:

Wijnsteen wordt gezuiverd zonder toevoeging van giftige of schadelijke chemische toevoegingen.

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren in een geventileerde ruimte.
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)	Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)
---	--------------------------------------

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Geschiedenis: Wijnsteen is van nature aanwezig in druiven. Het slaat neer op de wanden van de wijnvaten tijdens de opslag, vooral tijdens de wintermaanden. Wijnsteen wordt zonder toevoeging van giftige of schadelijke chemische toevoegingen gezuiverd. Het resultaat is het witte poeder dat altijd al gebruikt wordt om taarten te maken. Vele bedrijven geven tegenwoordig de voorkeur aan het gebruik van natuurlijke producten zoals natuurlijk

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2021

WIJNSTEEN (E336)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1541, X1542, X1543, X1593, X1535

PRODUCTIE:
12052606



wijnsteen, waardoor oude tradities worden gekoestert. Wijnsteen was zeer bekend in de oude dagen, al sinds wijn van druiven gemaakt wordt. Aangezien het verkregen kon worden van de wanden en bodem van de wijnvazen. Alchemisten gebruikten het als een flux voor bepaalde metalen; Paracelsus beweerde dat het grote therapeutische waarden had, een wondermiddel voor elke ziekte. In de VIIIE eeuw, kreeg het de naam tartraat, een Arabisch woord voor wijnbezinksel.

Functie in voeding:

- Het stabiliseren van eiwitten, het verhogen van hun warmte tolerantie en volume. (voor gebruik in eiwitschuim: ¼ theelepel (1 gram) per 2 eiwitten)
- Ter voorkoming van kristallisatie van suikerstropen
- Het verminderen van verkleuring van gekookte groenten.
- Gebruikt in combinatie met natriumbicarbonaat (welke een zuur ingrediënt nodig heeft om het te activeren) in formuleringen van bakpoeder.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Wijnsteen (Kaliumtartraat, Kaliumwaterstoftartraat, kaliumbitartraat, Cremotart,))
GB	Great Britain (UK)	Cream of Tartar (Potassium bitartrate, potassium hydrogen tartrate, potassium acid tartrate, monopotassium tartrate, Potassium tartrates)
DE	Germany	Weinstein (Kalziumsalz, Kalziumtartrat, Kaliumhydrogentartrat, Kaliumbitartrat, Kaliumhydrogentartrat, Reinweinstein, Cremor tartari, Kaliumtartrat)
FR	France	Crème de Tartre (Bitartrate de Potassium, Tartarate de monopotassium, Acide tartrate de potassium, Hydrogénotartrate de Potassium)
ES	Spain	Crémor tártaro (Hydrogenotartrato de Potasio, Cremor Tártaro, Bitartrato de Potasio, Tartratos de potasio)
PT	Portugal	Creme de Tártaro (Bitartarato de potássio, hidrogeno tartarato de potássio, Cremor Tártaro, Tartarato ácido de Potássio, Tartarato Monopotássico, Tartaratos de potássio)
IT	Italy	Cremore di Tartaro (Bitartrato di Potassio, Idrogenotartrato di Potassio, Cremore, Cremor Tartaro, Tartrati di potassio)
DK	Denmark	Kaliumtartrater
NO	Norway	Kaliumtartrat
SE	Sweden	Natriumtartrater
FI	Finland	Kaliumtartraatit
IS	Iceland	Monokalíumtartrat
CZ	Czech Republic	Vinany draselné
SK	Slovak Republic	vínany draslíka
HU	Hungary	Kálium-tartarátok
HR	Croatia (Hrvatska)	Kalijev tartrat

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
31-08-2021

WIJNSTEEN (E336)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1541, X1542, X1543, X1593, X1535

PRODUCTIE:
12052606



GR	Greece	Άλατα του τρυγικού οξέος με κάλιο
SI	Slovenia	Kalijevi tartrati
PL	Poland	Winian potasu (Winiany potasu)
RO	Romania	Tartrați de potasiu
BG	Bulgaria	Калиеви тартарати
RU	Russian Federation	Тартраты калия
TR	Turkey	Krem Tartar (Potasyum bitartarat)

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.