

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-09-2021




NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

WIJNSTEENBAKPOEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1544, X1545, X1546, X1596

PRODUCTIE:
1020230322

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Wijnsteenbakpoeder		
Productiecode	1020230322		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1544	80g	8718309830380	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1545	200g	8718309830397	
X1546	900g	8718309830403	
X1596	12,5kg	8718309830885	Blauwe zak =  in doos

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Samengesteld product

Hoofdgebruik	Rijsmiddel	
Ingrediënten	Wijnsteen (69%)	Natriumbicarbonaat (31%)
EU voedingsadditief	E336(i)	E500(ii)
Chemische naam	Natuurlijk mono-kaliumtartraat	Natriumbicarbonaat
Chemische formule	C ₄ H ₅ O ₆ K	NaHCO ₃

1.3 Wetgevende productgegevens

EU voedingsadditief	E336i, E500(ii)
Land van herkomst	Nederland
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag wijnsteenbakpoeder 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	
Asgehalte	wt%	99,5	
Zuiverheid	%	99,3	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-09-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

WIJNSTEENBAKPOEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1544, X1545, X1546, X1596

PRODUCTIE:
1020230322

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	<5000	
Schimmels	Kve/g	<10	
Gisten	Kve/g	<10	
Salmonella	Kve/25g	afwezig	

2.3 Chemische analyse

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

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	713	
Energie	kcal/100g	164	
Eiwitten	g/100g	0	
Koolhydraten:	g/100g	54,9	
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	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-09-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

WIJNSTEENBAKPOEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1544, X1545, X1546, X1596

PRODUCTIE:
1020230322

Cholesterol	mg/100g	0	
Water	g/100g	≤ 0,5	
Organische zuren	g/100g	0	
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

Natrium (Na)	mg/100g	≈8393	berekend
Calcium (Ca)	mg/100g	afwezig	
Kalium (K)	mg/100g	14,2	

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

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

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijknaatuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL00880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-09-2021

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

WIJNSTEENBAKPOEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1544, X1545, X1546, X1596

PRODUCTIE:
1020230322

Mosterd en mosterd producten	X	X	X
Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	X	X	X
Pinda's en pinda producten	X	X	X
Varken	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 - E228)	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:

Wijnsteenbakpoeder 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	In afgesloten originele verpakking. Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	18 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:

Wijnsteenbakpoeder is een zuivere bakpoeder met de juiste combinatie van wijnsteen (kaliumtartraat) en bakzout (natriumbicarbonaat). Dit is het oerbakpoeder. De eerste goede

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
22-09-2021



WIJNSTEENBAKPOEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1544, X1545, X1546, X1596

PRODUCTIE:
1020230322

bakpoeders hadden deze samenstelling. Het voordeel van wijnsteenbakpoeder ten opzichte van bakpoeder puur is dat deze langzamer reageert. Het ideale rijsmiddel voor cake. Het bakpoeder kan het beste met het bloem meegezeefd worden. Hoe zwaarder het deeg/ beslag en hoe dikker/ hoger het product, des te meer bakpoeder er toegevoegd moet worden. Dit kan oplopen tot 2 maal de standaard hoeveelheid, zoals bij muffins. Bij dunne koekjes kun je volstaan met de helft van de standaard hoeveelheid.

Dosering als rijsmiddel in gebak: 4 theelepels bakpoeder (16g / 3,2%) op 500g bloem.

Chemische reactie bij oplossing:

Natriumbicarbonaat + wijnsteen = koolstofdioxide + water + kaliumnatriumtartraat (rochelle zout)
 $\text{NaHCO}_3 + \text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6\text{K} = \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} + \text{KNaC}_4\text{H}_4\text{O}_6$

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Bakpoeder
GB	Great Britain (UK)	Baking powder
DE	Germany	Backpulver
FR	France	Levure chimique
ES	Spain	Levadura en polvo (Levadura química, Polvo para hornear, Polvo royal)
PT	Portugal	Levedura química
IT	Italy	Lievito in polvere
DK	Denmark	Bagepulver
NO	Norway	Bakepulver
SE	Sweden	Bakpulver
FI	Finland	Leivinjauhe
IS	Iceland	Lyftiduft
CZ	Czech Republic	Prášek do pečiva
SK	Slovak Republic	Prášok do pečiva
HU	Hungary	Sütőpor
HR	Croatia (Hrvatska)	Prašak za pecivo
GR	Greece	μπέικιν πδουντερ
SI	Slovenia	Pecilni prašek
PL	Poland	Proszek do pieczenia
RO	Romania	Praf de copt
BG	Bulgaria	бакпулвер
RU	Russian Federation	Разрыхлитель
TR	Turkey	Kabartma tozu

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.