

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-06-2023

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508, X1549, X1536PRODUCTIE:
12022806

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Wijnsteenzuur		
Productiecode	12022806		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1502	100g	8718309830045	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.
X1513	240g	8718309830052	
X1508	1kg	8718309830069	Pot = Deksel =
X1549	12,5kg	8718309830991	Blauwe zak = in doos
X1536	25kg	8718309831127	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt	
Hoofdgebruik	Voedingszuur
Chemische naam	Natuurlijk L(+) Wijnsteenzuur
Chemische formule	C ₄ H ₆ O ₆
Productiemethode	Dit wijnsteenzuur wordt gemaakt van het zuur kaliumbitartraat. Dit ontstaat als bijproduct bij de vergisting van druivensap in de wijnproductie. Het kaliumbitartraat wordt eerst omgezet in calciumtartraat welke vervolgens wordt gehydrolyseerd in wijnsteenzuur en calciumsulfaat.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	87-69-4		
EU voedingsadditief	E334		
Land van herkomst	Italië		
Biologische producten	Voor de toepassing van artikel 19, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 834/2007, mag wijnsteenzuur 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 / zuur	
Zuiverheid	%	99,7	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-06-2023

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508, X1549, X1536

PRODUCTIE:
12022806



Asgehalte	%	>99,7	
Optische rotatie	°	+12.0 - +12.8	
Vochtgehalte	%	<0,2	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,95	
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	in water en alcohol
Oplosbaarheid in water	g/ml	1,39	25°C
Kookpunt	°C	>400	
Smelttraject	°C	168 - 170	
Vlampunt	°C	>200	
Zelfontbrandings-temperatuur	°C	>400	
pH		2,2	H2O 0,1N 25°C

2.3 Chemische analyse

Calcium (Ca)	mg/kg	<200	
IJzer (Fe)	mg/kg	<10	
Arsenicum (As)	mg/kg	<3	
Zware metalen	mg/kg	<10	
Oxalaten	mg/kg	<100	
Chloor (Cl)	mg/kg	<100	
Sulfiet (SO ₄)	mg/kg	<150	
Kwik (Hg)	mg/kg	<1	
Lood (Pb)	mg/kg	<2	

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	1292	
Energie	kcal/100g	298	
Eiwitten	g/100g	afwezig	
Koolhydraten:	g/100g	99,5	
Waarvan suikers	g/100g		
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-06-2023

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508, X1549, X1536

PRODUCTIE:
12022806

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Vet:	g/100g	afwezig	
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		
Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	<0,2	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

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	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-06-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508, X1549, X1536

PRODUCTIE:
12022806

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:

Wijnsteenzuur 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 in een geventileerde omgeving.
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)	Huidirritatie, Categorie 2 Ernstig oogletsel, Categorie 1
---	--

5.3 Etikettering, aanwijzingen voor gebruik:

5.3.2 Gevarenaanduiding:

Gevarenpictogram	 GHS05
------------------	--

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-06-2023

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508, X1549, X1536

PRODUCTIE:
12022806



Signaalwoord	Gevaar
Gevarenaanduiding	H315: Veroorzaakt huidirritatie H318: Veroorzaakt ernstig oogletsel

5.3.3 Veiligheidsaanbeveling:

Preventie	P264: Na het werken met dit product handen grondig wassen. P280: Beschermende handschoenen / beschermende kleding / oogbescherming / gelaatsbescherming dragen.
Maatregelen	P302+P352: BIJ CONTACT MET DE HUID: met veel water en zeep wassen. P305+P351+P338: BIJ CONTACT MET DE OGEN: voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal minuten; contactlenzen verwijderen, indien mogelijk; blijven spoelen. P310: Onmiddellijk een ANTIGIFCENTRUM of een arts raadplegen. P362: Verontreinigde kleding uittrekken en wassen alvorens deze opnieuw te gebruiken.

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Functie in voedsel:

- een kenmerkende zure smaak geven aan producten
- reguleren van de zuurgraad van verwerkte producten
- als onderdeel van bakpoeder, waarbij het reageert met carbonaten voor de vorming van kooldioxide.
- natuurlijk bewaarmiddel
- stabilisator van eiwit, het versterken van het volume en de hittebestendigheid van eiwitschuim
- ter voorkoming van kristallisatie van suikerstropen
- tegen gaan van verkleuring van gekookte groenten

Voordelen: Wijnsteenzuur heeft een ander smaakprofiel dan citroenzuur, het geeft minder een frisse en meer een zure smaak aan producten. Het gaat van nature beter samen met druif smaken dan met citrus smaken. Wijnsteenzuur is van de vaste zuren, het best oplosbaar in water.

Invertsuikerstroop maken:

Gewone suiker kan worden gesplitst door suiker en wijnsteenzuur te mengen in een gewichtsverhouding van ongeveer 1000:1 en 75% water toe te voegen. Laat het mengsel 20 minuten sudderen (tot 2 uur voor een donkerdere stroop). De stroop moet minimaal een temperatuur van 114°C (237°F) bereiken.

Nadat de inversie is voltooid, kan het, indien gewenst, worden geneutraliseerd met natriumbicarbonaat, met een gewicht van 113% van het gewicht van het wijnsteenzuur.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
23-06-2023

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508, X1549, X1536

PRODUCTIE:
12022806



6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	wijnsteenzuur
GB	Great Britain (UK)	Tartaric acid (L(+)) Tartaric Acid)
DE	Germany	Weinsäure (Weinsteinsäure)
FR	France	Acide tartrique
ES	Spain	Ácido Tartárico (Acido Tártrico)
PT	Portugal	Ácido tartárico
IT	Italy	Acido Tartarico
DK	Denmark	vinsyre
NO	Norway	Vinsyre
SE	Sweden	Vinsyra
FI	Finland	Viinihappo
IS	Iceland	Vínsýra
CZ	Czech Republic	Kyselina vinná
SK	Slovak Republic	Kyselina vínna
HU	Hungary	Borkósav
HR	Croatia (Hrvatska)	Vinska kiselina
GR	Greece	Τρυγικό οξύ
SI	Slovenia	Vinska kislina
PL	Poland	Kwas winowy
RO	Romania	Acid tartric
BG	Bulgaria	Винена киселина
RU	Russian Federation	Винная кислота
TR	Turkey	Tartarik asit

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.