

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

WIJNSTEENZUUR (E334)



NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508

PRODUCTIE:
12021902

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Wijnsteen zuur		
Productiecode	12021902		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1502	100g	8718309830045	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting.  Pot =  Deksel =
X1513	240g	8718309830052	
X1508	1kg	8718309830069	

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt	
Hoofdgebruik	Voedingszuur
Chemische naam	L(+) Wijnsteen zuur
Chemische formule	C ₄ H ₆ O ₆
Productiemethode	Dit wijnsteen zuur 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 gehydroliseerd in wijnsteen zuur en calciumsulfaat.

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	87-69-4	
EU voedingsadditief	E334	
Land van herkomst	Italië	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		kristalvormig poeder	
Kleur		wit	
Geur/smaak		geurloos / zuur	
Zuiverheid	%	99,7	
Bulkdichtheid	g/cm ³	0,95	
Oplosbaarheid		zeer goed oplosbaar	in water en alcohol
Oplosbaarheid in water	g/ml	1,47	25°C

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508

PRODUCTIE:
12021902

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Kookpunt	°C	>400	
Smeltraject	°C	168 / 170	
Vlampunt	°C	>200	
Zelfontbrandings-temperatuur	°C	>400	
pH		2,2	H2O 0,1N 25°C

2.3 Chemische analyse

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

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		
Vet:	g/100g	afwezig	
Waarvan verzadigd	g/100g		
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g		
Meervoudig onverzadigd	g/100g		
Transvetten	g/100g		

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508

PRODUCTIE:
12021902

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Cholesterol	mg/100g		
Water	g/100g	<0,2	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g		

2.4.2 Mineralen

Calcium (Ca)	ppm	<200	
IJzer (Fe)	ppm	<10	

2.4.3 Vitaminen

Allen		afwezig	
-------	--	---------	--

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)	✗	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508

PRODUCTIE:
12021902

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Weekdieren en producten daarvan	X	X	X
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:

PRODUCT SPECIFICATIE


UITGIFTE DATUM
19-08-2015

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508

PRODUCTIE:
12021902

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Gevarenpictogram	
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.

6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	wijnsteenzuur
GB	Great Britain (UK)	Tartaric acid (L(+)) Tartaric Acid)
DE	Germany	Weinsäure

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Sint Hubertus 115
NL-6713 JR Ede

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

KvK: 09133868
BTW: NL164780877B01
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
19-08-2015

WIJNSTEENZUUR (E334)

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1502, X1513, X1508

PRODUCTIE:
12021902

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

		(Weinsteinsäure)
FR	France	Acide tartrique
ES	Spain	Ácido Tartárico (Acido Tártrico)
PT	Portugal	Ácido tartárico
IT	Italy	Acido Tartarico
DK	Denmark	vinsyre
NO	Norway	
SE	Sweden	Vinsyra
FI	Finland	Viinihappo
IS	Iceland	Vínsýra
CZ	Czech Republic	Kyselina vinná
SK	Slovak Republic	Kyselina vínna
HU	Hungary	Borkősav
HR	Croatia (Hrvatska)	
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.