

productnummer : 050008

GN code : 29054500

productnaam : Glycerine - jc 25 kg

versie : 20

Geldig vanaf: 19-07-2023

Productomschrijving

Deze plantaardige geraffineerde glycerine is een heldere, kleurloze hygroscopische en stroperige vloeistof met slechts een lichte karakteristieke geur.

Ingrediënten

glycerol (E422)

Oorsprong

raapzaad , zonnebloem

productnummer : 050008

GN code : 29054500

productnaam : Glycerine - jc 25 kg

versie : 20

Geldig vanaf: 19-07-2023

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Glycerine	99.5			g%g op ds	BSCH036
Identiteit (IR Absorptie)	conform				Ph.Eur. (2.2.24)
Kleur		10		Pt-Co/Hazen/Apha	BSCH028
Vochtgehalte (KF)		0.5		%	BSCH017
Brekingsindex	1.471	1.474		20°C	BSCH013
Aciditeit		0.2		ml 0.1M NaOH	EP
Dichtheid	1.260			kg/dm ³ 20°C	BSCH014
Relatieve dichtheid 25/25°C	1.257				USP
Aldehyden		10		ppm	Ph.Eur. (01/2019:0496)
Uitzicht oplossing			conform		/
Esters	8.0			ml 0.1M HCl-sol	Ph.Eur. (01/2019:0496)
Vetzuren & esters als boterzuur		0.1		%	USP-NF
Gehalogeneerde verbindingen		30		ppm	Ph.Eur. (01/2019:0496)
Suikers	neg.				EP
Chloride		10		ppm	Ph.Eur. (2.4.4)
Sulfaatas		0.01		%	BSCH053
Onzuiverheid A & gerelateerde stoffen	conform				Ph.Eur. (2.2.28)
Acroleïne		3		mg/kg	/
Glucose en ammonium	conform				Codex
Butaantriolen		0.2		%	/
3-MCPD		0.1		mg/kg	GC-MS/MS
Arseen		0.1		ppm	AAS
Lood		0.1		ppm	AAS
Kwik		0.1		ppm	AAS
Cadmium		0.1		ppm	AAS

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal aerob klemgetal	100		/g	EP 2.6.12 & 2.6.13
Gisten & schimmels	10		/g	EP 2.6.12 & 2.6.13
Enterobacteriaceae	neg.		/g	EP 2.6.12 & 2.6.13
E. coli	neg.		/g	EP 2.6.12 & 2.6.13
Salmonella	neg.		/10g	EP 2.6.12 & 2.6.13
Pseudomonas aeruginosa	neg.		/g	EP 2.6.12 & 2.6.13
Staphylococcus aureus	neg.		/g	EP 2.6.12 & 2.6.13

productnummer : 050008 **GN code :** 29054500
productnaam : Glycerine - jc 25 kg
versie : 20 **Geldig vanaf:** 19-07-2023

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	239	kcal
Energie	:	1001	kJ
Eiwitten	:	0	g
Koolhydraten	:	99.5	g
Suikers	:	0	g
Polyolen	:	99.5	g
Zetmeel	:	0	g
Vetten	:	0	g
Vezels	:	0	g
Zout	:	0	g

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 12 maand(en) houdbaar na productie.

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C		50	
Rel. vochtigheid %		65	

Advies Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.

Extra informatie Vermits glycerine hygroscopisch is wordt bij een langdurige blootstelling aan lucht een toename van het vochtgehalte verwacht.

productnummer :	050008	GN code :	29054500
productnaam :	Glycerine - jc 25 kg		
versie :	20	Geldig vanaf:	19-07-2023

Naleving van de Europese regelgeving

- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen en wijzigingen;
- Verordening (EU) 2023/915 van de Commissie van 25 april 2023 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 2023/2006 van de Commissie van 22 december 2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven en wijzigingen;
- Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en wijzigingen;
- Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van levensmiddelenadditieven en wijzigingen;
- Voldoet aan de relevante productmonografie van de Europese Farmacopee;

Kwaliteitsgaranties

GMO-verklaring: Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.

Ionisatieverklaring: Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.

Voedselveiligheid: Belgosuc NV is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.

050008 GLYCERINE - JC 25 KG
050008 GLYCERIN - JC 25 KG

GS1	Allergenen	Allergens	+	-	?	U	Conc.
AW	Gluten*	Gluten*		X			
UW	Tarwe*	Wheat*		X			
NR	Rogge	Rye		X			
GB	Gerst	Barley		X			
GO	Haver	Oats		X			
GS	Spelt	Spelt		X			
GK	Khorasantarwe	Khorasan wheat		X			
AC	Schaaldieren	Crustaceans		X			
AE	Ei	Egg		X			
AF	Vis	Fish		X			
AP	Aardnoten (pinda)	Peanuts		X			
AY	Soja	Soy		X			
AN	Noten (schaalvruchten)	Nuts (shell fruit)		X			
AM	Melk (incl. lactose)	Cow milk (incl. lactose)		X			
SA	Amandelen	Almonds		X			
SH	Hazelnoten	Hazelnuts		X			
SW	Walnoten	Walnuts		X			
SC	Cashewnoten	Cashew nuts		X			
SP	Pecannoten	Pecan nuts		X			
SR	Paranoten	Brazil nuts		X			
ST	Pistachenoten	Pistachio nuts		X			
SM	Macademianoten	Macadamia/ Queensland nuts		X			
BC	Selderij	Celery		X			
BM	Mosterd	Mustard		X			
AS	Sesam	Sesame		X			
AU	Zwavel dioxide & sulfiet (E220-228) > 10 ppm SO2	Sulphur dioxide & sulphite (E220-228) > 10 ppm SO2		X			
NL	Lupine	Lupin		X			
UM	Weekdieren	Molluscs		X			

According to the allergen labelling based on Regulation (EU) n° 1169/2011 and amendments:

(-) The product is free of the called substance according to recipe (added ingredients, additives, carriers, processing aids etc.)

(+) The product contains the called substance as an ingredient according to recipe (added ingredients, additives, carriers, processing aids etc.)

(?) The product can contain the called substance by cross contamination (May contain) (unintentional presence due to production on the same equipment, used utensils, personnel, airborne contact or by other means)

(U) Insufficient data concerning the presence of the substance in the product are present

* Wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (b) wheat based maltodextrins (c) glucose syrups based on barley (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin are permanently exempted from the indication of 'wheat' origin in the context of the requirements on the labelling of allergens implemented by EU regulation (Directive 2007/68/EC).

Gluten free conform <20 ppm/ds: complies with the requirements for the 'gluten-free' labelling of foods in Codex Standard 118-1979 (rev. 2008) and in Commission Regulation (EU) n° 828/2014.