

BELGIUM

Datum/Date: 04/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 17/03/2022

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Frosting

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

Artikelnummer/Numéro d'article

4592148

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALEOmschrijving/Description

Verbeteraar voor diepvries en remrijs

Améliorant pour congélation et fermentation retardé

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

EAN-nummer/numéro-EAN

8712937720389

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

Ingrediënten/Ingrédients

Ingrédients/Ingrédients [allergeen/allergène]	Bronmateriaal/Matière d'origine 1)	Gemiddelde samenstelling/ Composition typique
TARWEbloem,		55 %
TARWEgluten,		30 %
emulgator E472e,	palm	10 %
plantaardige olie,	raapzaad	2 %
meelverbeteraar E300,	maïs	< 1 %
enzym [TARWE].		< 1 %
Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.		
farine de BLÉ,		55 %
gluten de BLÉ,		30 %
émulsifiant E472e,	palme	10 %
huile végétale,	colza	2 %
agent de traitement de la	maïs	< 1 %
farine E300,		
enzyme [BLÉ].		< 1 %
Pourcentages seulement pour l'étiquetage.		

1) Conform Verordening (EU) 1169/2011 (verstrekking voedselinformatie aan

BELGIUM

Datum/Date: 04/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 17/03/2022

Blad/Page: 2

4592148

consumenten) dient het bronmateriaal van plantaardige oliën en vetten op het etiket te worden vermeld. Voor bronmateriaal van de overige ingrediënten is dit niet van toepassing.

1) Conformément au Règlement (EU) 1169/2011 (l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires), sur l'étiquette la source végétale des huiles et graisses végétales doit être mentionnée dans la liste des ingrédients. Ceci ne s'applique pas aux sources végétales des autres ingrédients.

Ingrediënten/Ingrédients [allergeen/allergène]	Geografische herkomst/ L'origine géographique	Herkomst productie/Lieu de production
TARWEbloem, TARWEgluten,	Frankrijk, Duitsland EU	België Nederland, Frankrijk, Italië
emulgator E472e,	Indonesië, Maleisië, Papoea-Nieuw-Guinea, Salomonseilanden	Nederland
plantaardige olie,	Finland, Oostenrijk, Griekenland, Tsjechië, Hongarije, Slowakije, Slovenië, Polen, Litouwen, Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Estland, Letland, Denemarken, Zweden, Oekraïne, Bulgarije, Canada, Servië, Rusland, Uruguay, Roemenië, Luxemburg, Kazachstan, Kroatië, Australië, Verenigd Koninkrijk	België, Duitsland, Verenigd Koninkrijk
meelverbeteraar E300, enzym [TARWE].	wereldwijd wereldwijd, Finland, Denemarken	China Finland, Frankrijk
farine de BLÉ, gluten de BLÉ,	la France, l'Allemagne UE	Belgique Pays Bas, la France, l'Italie
émulsifiant E472e,	l'Indonesie, la Malaisie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Îles Salomon	Pays Bas

BELGIUM

Datum/Date: 04/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 17/03/2022

Blad/Page: 3

4592148

huile végétale, la Finlande, l'Autriche, Belgique, l'Allemagne,
la Grèce, République Royaume-Uni
tchèque, la Hongrie, la
Slovaque, la Slovénie, la
Pologne, la Lituanie,
Pays Bas, Belgique, la
France, l'Allemagne,
l'Irlande, l'Estonie, la
Lettonie, le Danemark, la
Suède, l'Ukraine, Bulgare,
Canada, la Serbie, la
Russie, l'Uruguay,
Luxembourg, Kazakhstan,
Croatie, l'Australie,
Royaume-Uni

agent de traitement de la mondial la Chine
farine E300,
enzyme [BLÉ]. mondial, la Finlande, le la Finlande, la France
Danemark

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

Aanvullende allergenen informatie over kruiscontaminatie betreffende de allergenen genoemd in bijlage II van Verordening 1169/2011/EU. Dit product is geproduceerd op een productielijn waar ook producten worden geproduceerd die onderstaande allergenen bevatten:
Gluten: Rogge, Gerst, Haver, Spelt; Ei; Soja; Melk; Sesam; Lupine

Information complémentaire sur les risques d'allergènes par contamination croisée, par rapport aux allergènes spécifiques dans l'annexe de le règlement 1169/2011/UE.

Ce produit est fabriqué sur une ligne de fabrication, sur laquelle les produits contenant les allergènes mentionnés ci-dessous sont également fabriqués:

Gluten: Seigle, Orge, Avoine, Épeautre; Oeuf; Soja; Lait; Sésame; Lupin

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

We hebben alle in dit product gebruikte grondstoffen zorgvuldig beoordeeld op hun potentiële genetisch gemodificeerde oorsprong. Het product bevat geen ingrediënten die extra etikettering vereisen zoals gedefinieerd in Verordening 1829/2003/EU en 1830/2003/EU.

Nous avons soigneusement évalué toutes les matières premières utilisées dans ce produit à leur origine potentiellement modifiée génétiquement. Le

BELGIUM

Datum/Date: 04/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 17/03/2022

Blad/Page: 4

4592148

produit ne contient aucun ingrédient exigeant un étiquetage supplémentaire tel que défini dans les règlements 1829/2003/UE et 1830/2003/UE.

Gebruik/Mode d'emploi

Dosering: 3% op de bloem

Dosage: 3% sur la farine

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

PRODUCTKENMERKEN/CARACTERISTIQUES DES PRODUITSFysisch chemische kenmerken/Caractéristiques physiques/chimiques

Fysische vorm : poeder

Kleur : crème

Geur/smaak : zuur

Forme physique: poudre

Couleur : crème

Odeur/goût : acide

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energetische waarde	1822 kJ/100g
	436 kcal/100g

Voedingswaarde

Vet	16,3 g/100g
waarvan verzadigd	12,5 g/100g
waarvan enkelvoudig onver	1,7 g/100g
waarvan meervoudig onverz	2,1 g/100g
waarvan transvetzuren	0,0 g/100g, (=0,3 g/100g vet)
waarvan plantaardig	16,3 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Koolhydraten	41,2 g/100g
waarvan suikers	1,2 g/100g
waarvan zetmeel	40,0 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Voedingsvezel	1,9 g/100g
Eiwitten	28,9 g/100g
waarvan plantaardig	28,9 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Mineralen	1,2 g/100g
waarvan natrium	74,8 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,2 g/100g
Vocht	9,6 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g

BELGIUM

Datum/Date: 04/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 17/03/2022

Blad/Page: 5

4592148

Valeur énergétique	1822 kJ/100g 436 kcal/100g
Valeur nutritive	
Lipides	16,3 g/100g
dont saturés	12,5 g/100g
dont mono-insaturés	1,7 g/100g
dont polyinsaturés	2,1 g/100g
dont acides gras trans	0,0 g/100g, (=0,3 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	16,3 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Glucides	41,2 g/100g
dont issue de sucres	1,2 g/100g
dont amidon	40,0 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	1,9 g/100g
Protéines	28,9 g/100g
dont d'origine végétale	28,9 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Minéraux	1,2 g/100g
dont sodium	74,8 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,2 g/100g
Humidité	9,6 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

Droge stof/Matière sèche

90%

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

Microbiologische normen/Valeur micro-biologiques

	richtwaarde (kve/g)	grenswaarde (kve/g)
aerobob kiemgetal	< 100000	1000000
gisten	< 100	1000
schimmels	< 1000	10000
Bacillus cereus	< 100	1000
Staphylococcus aureus	< 10	100
Salmonella		afwezig in 25 g
Escherichia coli	< 10	100
	valeur de référence (cfu/g)	valeur limite (cfu/g)
germes totaux	< 100000	1000000
levures	< 100	1000
moisissures	< 1000	10000
Bacillus cereus	< 100	1000

BELGIUM

Datum/Date: 04/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 17/03/2022

Blad/Page: 6

4592148

Staphylococcus aureus	< 10	100
Salmonella		absent dans 25 g
Escherichia coli	< 10	100
<i>Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022</i>		

HOUDBAARHEID, OPSLAG EN VERPAKKING**DUREE DE CONSERVATION, EMBALLAGES ET CONDITIONS DE STOCKAGE**Houdbaarheid/Durée de conservation

12 maanden/mois

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022*Opslagcondities/Conditions de stockage

droog bewaren bij maximaal 25°C/conserver au frais (en dessous de 25°C) et au sec

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022*Verpakking/Emballage

baal/sac 20,0 kilogram/kilogramme

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022

Met vriendelijke groet/Sincères salutations,

Esther Lokerse

R&D - product information and legislation

Door een wisselende beschikbaarheid van grondstoffen of ingevolge maatregelen uit milieuoverwegingen, kunnen er mogelijke wijzigingen aan het product of de verpakking worden doorgevoerd, waarbij de productkwaliteit steeds optimaal blijft. In betreffend geval wordt de hierboven vermelde informatie niet automatisch vervangen.

A cause d'une disponibilité variable d'ingrédients ou suite à des mesures dans le domaine de l'environnement, des modifications éventuelles peuvent être apportées au produit ou son emballage, tout en optimisant le niveau de qualité du produit. Le cas échéant, l'information ci-dessus ne sera pas corrigée automatiquement.

BELGIUM

Datum/Date: 04/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 17/03/2022

Blad/Page: 7

ALLERGENENLIJST/LISTE ALLERGIES

Artikelnaam/Nom d'article : Frosting
Artikelnummer/Numéro d'article : 4592148
Datum/Date : 04/04/2022

	receptuur recette	kruisbesmetting contamination croisée
1. Gluten / Gluten	+	
1.1 Tarwe / Froment	+	
1.2 Rogge / Seigle	-	+
1.3 Gerst / Orge	-	+
1.4 Haver / Avoine	-	+
1.5 Spelt / Épeautre	-	+
1.6 Kamut / Kamut	-	-
2. Schaaldieren / Crustacés	-	-
3. Ei / Oeuf	-	+
4. Vis / Poisson	-	-
5. Pinda's / Arachides	-	-
6. Soja / Soja	-	+
7. Melk / Lait	-	+
8. Noten / Noix	-	-
8.1 Amandelen / Amandes	-	-
8.2 Hazelnoten / Noisettes	-	-
8.3 Walnoten / Noix	-	-
8.4 Cashewnoten / Noix de cajou	-	-
8.5 Pecannoten / Noix de pécan	-	-
8.6 Paranoten / Noix du Brésil	-	-
8.7 Pistachenoten / Noix de pistache	-	-
8.8 Macadamianoten / Noix de macadamia	-	-
9. Selderij / Céleri	-	-
10. Mosterd / Moutarde	-	-
11. Sesam / Sésame	-	+
12. Sulfiert (E220 t/m E228) / Sulfite (E220-E228)	-	-
13. Lupine / Lupin	-	+
14. Weekdieren / Mollusques	-	-

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 17/03/2022