

BELGIUM Datum/Date: 13/11/2024
Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024
Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Frosting

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 04/10/2022

Artikelnummer/Numéro d'article

10010521

(tijdelijke interne Zeelandia code/code interne temporaire Zeelandia: 4592148)

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALE

Omschrijving/Description

Verbeteraar voor diepvries en remrijs

Améliorant pour congélation et fermentation retardé

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 04/10/2022

GN-code/Codes nomenclature combinée

2106 9098

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

EAN-nummer/numéro-EAN

8712937720389

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 04/10/2022

Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten/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,		< 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 farine E300,		< 1 %

BELGIUM

Datum/Date: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 2

10010521

enzyme [BLÉ].

< 1 %

Pourcentages seulement pour l'étiquetage.

1) Conform Verordening (EU) 1169/2011 (verstrekking voedselinformatie aan 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	Frankrijk, Duitsland 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, Uruguay, Roemenië, Luxemburg, Kazachstan, Kroatië, Australië, Verenigd Koninkrijk	Nederland, België, Duitsland
meelverbeteraar E300, enzym [TARWE].	wereldwijd wereldwijd	China Finland, Frankrijk, Denemarken
farine de BLÉ, gluten de BLÉ,	la France, l'Allemagne UE	la France, l'Allemagne Pays Bas, la France, l'Italie

BELGIUM

Datum/Date: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 3

10010521

émulsifiant E472e,	l'Indonesie, la Malaisie, Pays Bas Papouasie-Nouvelle-Guinée, Îles Salomon
huile végétale,	la Finlande, l'Autriche, Pays Bas, Belgique, la Grèce, République l'Allemagne tchèque, la Hongarie, la Slovaque, la Slovénie, la Pologne, la Lithuanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Irlande, l'Estonie, la Lettonie, le Danemark, la Suède, l'Ukraine, Bulgare, Canada, la Serbie, l'Uruguay, Luxembourg, Kazakhstan, Croatie, l'Australie, Royaume-Uni
agent de traitement de la farine E300,	mondial la Chine
enzyme [BLÉ].	mondial la Finlande, la France, le Danemark

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 27/09/2023

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

Dit artikel bevat RSPO SG palm(pit)olie.

RSPO Zeelandia: CU-RSPO SCC-827824

De RSPO SG claim kan alleen gebruikt worden na registratie van het artikel.

Cet article contient de l'huile de palme (palmiste) RSPO SG.

RSPO Zeelandia: CU-RSPO SCC-827824

L'allégation RSPO SG ne peut être utilisée qu'après avoir enregistré l'article.

BELGIUM

Datum/Date: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 4

10010521

Gebruik/Mode d'emploi

Dosering: 3% op de bloem

Dosage: 3% sur la farine

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 04/10/2022

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 04/10/2022

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energie	1822 kJ/100g
	436 kcal/100g
Voedingswaarde	
Vetten	16,3 g/100g
waarvan verzadigd	12,5 g/100g
waarvan enkelv. onverz.	1,8 g/100g
waarvan meerv. onverz.	2,0 g/100g
waarvan transvetzuren	0,2 g/100g, (=1,1 g/100g vet)
waarvan plantaardig	16,3 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Koolhydraten	40,8 g/100g
waarvan suikers	1,2 g/100g
waarvan zetmeel	39,6 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Vezels	1,9 g/100g
Eiwitten	29,4 g/100g
waarvan plantaardig	29,4 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Mineralen	1,2 g/100g
waarvan natrium	62,2 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,2 g/100g
Vocht	9,6 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Énergie	1822 kJ/100g
	436 kcal/100g

BELGIUM

Datum/Date: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 5

10010521

Valeur nutritive

Matières grasses	16,3 g/100g
dont acides gras saturés	12,5 g/100g
dont acides gras mono-ins	1,8 g/100g
dont acides gras polyins	2,0 g/100g
dont acides gras trans	0,2 g/100g, (=1,1 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	16,3 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Glucides	40,8 g/100g
dont sucres	1,2 g/100g
dont amidon	39,6 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	1,9 g/100g
Protéines	29,4 g/100g
dont d'origine végétale	29,4 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Sels minéraux	1,2 g/100g
dont sodium	62,2 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 19/04/2024

Droge stof/Matière sèche

90%

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 04/10/2022

Microbiologische normen/Valeur micro-biologiques

	richtwaarde (kve/g)	grenswaarde (kve/g)
Aeroob 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: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 6

10010521

Staphylococcus aureus	< 10	100
Salmonella		absent dans 25 g
Escherichia coli	< 10	100

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 02/11/2023

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 04/10/2022*Verpakking/Emballage

baal/sac 20,0 kilogram/kilogramme

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 04/10/2022*Verpakkingsspecificatie

baal

afmeting:	lengte:	85,0 cm
	breedte:	50,0 cm
	hoogte:	15,0 cm
gewicht:		182 gram
materiaal:		papier/karton + kunststof

diversen

afmeting:	breedte:	7,0 cm
gewicht:		0 x 9 gram
materiaal:		papier/karton

sac

dimension:	longueur:	85,0 cm
	largeur:	50,0 cm
	hauteur:	15,0 cm
poids:		182 gram
matière:		papier/carton + matière plastique

dimension:	largeur:	7,0 cm
poids:		0 x 9 gram
matière:		papier/carton

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 11/11/2022***nv Zeelandia sa**

Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem, België

T+32 3354 20 68 F+32 3353 80 34 Einfo@zeelandia.be Wzeelandia.be

BELGIUM

Datum/Date: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 7

10010521

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.

nv Zeelandia sa

Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem, België

T+32 3 354 20 68 **F**+32 3 353 80 34 **E**info@zeelandia.be **W**zeelandia.be

BELGIUM

Datum/Date: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 8

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article : Frosting

Artikelnummer/Numéro d'article : 10010521

Datum/Date : 13/11/2024

	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	-	-

BELGIUM

Datum/Date: 13/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 13/11/2024

Blad/Page: 9

10010521

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 spécifiés 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 13/11/2024