

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Olympus Super

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Artikelnummer/Numéro d'article

4592140

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALEOmschrijving/Description

Verbeteraar voor volume en tolerantie

Améliorant pour volume et tolerance

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

EAN-nummer/numéro-EAN

8712937720341

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Ingrediënten/Ingrédients

Ingrédients/Ingrédients [allergeen/allergène]	Bronmateriaal/Matière d'origine 1)	Gemiddelde samenstelling/ Composition typique
-----		-----
TARWEBloem,		75 %
emulgator E472e,	raapzaad	10 %
SOJAbloem,		9 %
plantaardige olie,	raapzaad	2 %
dextrose,	tarwe, maïs	2 %
meelverbeteraar E300, E920,	maïs	< 1 %
enzym [TARWE].		< 1 %
Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.		
farine de BLÉ,		75 %
émulsifiant E472e,	colza	10 %
farine de SOJA,		9 %
huile végétale,	colza	2 %
dextrose,	blé, maïs	2 %
agent de traitement de la	maïs	< 1 %
farine E300, E920,		
enzyme [BLÉ].		< 1 %
Pourcentages seulement pour l'étiquetage.		



Zeelandia

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 2

4592140

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.

Ingrédients/Ingrédients [allergeen/allergène]	Geografische herkomst/ L'origine géographique	Herkomst productie/Lieu de production
TARWEBloem,	Frankrijk, Duitsland	België
emulgator E472e,	wereldwijd	Denemarken
SOJAbloem,	Oostenrijk, Nederland,	Nederland
	Frankrijk	
plantaardige olie,	Finland, Oostenrijk,	België, Duitsland,
	Griekenland, Tsjechië,	Verenigd Koninkrijk
	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	
dextrose,	Europa, EU	België, Frankrijk,
		Duitsland
meelverbeteraar E300,	wereldwijd	China, Duitsland
E920,		
enzym [TARWE].	Finland, Denemarken	Finland
farine de BLÉ,	la France, l'Allemagne	Belgique
émulsifiant E472e,	mondial	le Danemark
farine de SOJA,	l'Autriche, Pays Bas, la	Pays Bas
	France	
huile végétale,	la Finlande, l'Autriche,	Belgique, l'Allemagne,
	la Grèce, République	Royaume-Uni
	tchèque, la Hongarie, la	
	Slovaque, la Slovénie, la	

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 3

4592140

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

dextrose, l'Europe (excl. membres Belgique, la France,
d'UE), UE l'Allemagne

agent de traitement de la mondial la Chine, l'Allemagne

farine E300, E920,

enzyme [BLÉ]. la Finlande, le Danemark la Finlande

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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; 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; Lait; Sésame; Lupin

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 4

4592140

Gebruik/Mode d'emploi

Doserings: 3% op de bloem

Dosage: 3% sur la farine

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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

Fysische vorm : poeder

Kleur : crème

Geur/smaak : azijn

Forme physique: poudre

Couleur : crème

Odeur/goût : acétique

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energetische waarde	1745 kJ/100g 417 kcal/100g
Voedingswaarde	
Vet	15,9 g/100g
waarvan verzadigd	11,6 g/100g
waarvan enkelvoudig onver	2,0 g/100g
waarvan meervoudig onverz	2,3 g/100g
waarvan transvetzuren	0,1 g/100g, (=0,9 g/100g vet)
waarvan plantaardig	15,9 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Koolhydraten	55,6 g/100g
waarvan suikers	3,2 g/100g
waarvan zetmeel	52,4 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Voedingsvezel	3,9 g/100g
Eiwitten	10,4 g/100g
waarvan plantaardig	10,4 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Mineralen	1,8 g/100g
waarvan natrium	25,9 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,1 g/100g
Vocht	12,2 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Valeur énergétique	1745 kJ/100g 417 kcal/100g

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 5

4592140

Valeur nutritive

Lipides	15,9 g/100g
dont saturés	11,6 g/100g
dont mono-insaturés	2,0 g/100g
dont polyinsaturés	2,3 g/100g
dont acides gras trans	0,1 g/100g, (=0,9 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	15,9 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Glucides	55,6 g/100g
dont issue de sucres	3,2 g/100g
dont amidon	52,4 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	3,9 g/100g
Protéines	10,4 g/100g
dont d'origine végétale	10,4 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Minéraux	1,8 g/100g
dont sodium	25,9 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,1 g/100g
Humidité	12,2 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Droge stof/Matière sèche

88%

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 6

4592140

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

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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 14/04/2022

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 14/04/2022

Verpakking/Emballage

baal/sac 20,0 kilogram/kilogramme

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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.

Wouters nv

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Wolfsakker 6, B-9160 Lokeren, Belgium

Telephone: +32(0)93 40 42 40

BTW BE0452.771.848

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 7

ALLERGENENLIJST/LISTE ALLERGIES

Artikelnaam/Nom d'article : Olympus Super

Artikelnummer/Numéro d'article : 4592140

Datum/Date : 15/04/2022

	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 14/04/2022