

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Luxafresh

/SG RSPO Zeelandia: CU-RSPO SCC-827824

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

Artikelnummer/Numéro d'article

4624102

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALEOmschrijving/Description

Vetverbeteraar voor fijnbakkerij

Améliorant pour la boulangerie fine

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

GN-code/Codes nomenclature combinée

2106 9098

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

EAN-nummer/numéro-EAN

8712937765687

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

Ingrediënten/Ingrédients

Ingrédients/Ingrédients [allergeen/allergène]	Bronmateriaal/Matière d'origine 1)	Gemiddelde samenstelling/ Composition typique
plantaardig vet, dextrose, suiker, plantaardige olie, emulgator E471, lactose [MELK], aroma,	palm tarwe, maïs raapzaad palm vanille aroma, natuurlijk aroma met botersmaak	50 % 15 % 10 % 10 % 6 % 5 % < 1 %
meelverbeteraar E300, E920, enzym [TARWE], kleurstof E160a.	natuuridentiek	< 1 % < 1 % < 1 %
Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.		

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 2

4624102

matière grasse végétale,	palme	50 %
dextrose,	blé, maïs	15 %
sucre,		10 %
huile végétale,	colza	10 %
émulsifiant E471,	palme	6 %
lactose [LAIT],		5 %
arôme,	vanille arôme, arôme naturel avec un gout de beurre	< 1 %
agent de traitement de la farine E300, E920,		< 1 %
enzyme [BLÉ],		< 1 %
colorant E160a.	nature identique	< 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
plantaardig vet,	Indonesië, Maleisië, Colombia, Guatemala, Peru, Papoea-Nieuw-Guinea, Kameroen, Costa Rica, Honduras, Panama, Gabon, Liberia	Nederland, Duitsland
dextrose,	wereldwijd, Hongarije, Slowakije, Spanje, Polen, België, Frankrijk, Duitsland, Italië, Oekraïne, Bulgarije, China, Servië, Roemenië, Kroatië	Spanje, België, Frankrijk Duitsland, Italië, China
suiker,	Nederland, België, Duitsland	Nederland

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 3

4624102

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
emulgator E471,	Brazilië, Indonesië, Maleisië, Thailand, Colombia, Guatemala, Papoea-Nieuw-Guinea, Honduras, Salomonseilanden	Duitsland, Denemarken, Maleisië
lactose [MELK], aroma,	Duitsland wereldwijd, Verenigde Staten	Duitsland België, Verenigde Staten
meelverbeteraar E300, E920, enzym [TARWE], kleurstof E160a. matière grasse végétale,	wereldwijd China, India, Taiwan l'Indonesië, la Malaisie, la Colombie, Guatemala, le Pérou, Papouasie- Nouvelle-Guinée, le Cameroun, Costa Rica, Honduras, Panama, Gabon, Liberia	China, Duitsland Finland, Denemarken Slovenië Pays Bas, l'Allemagne
dextrose,	mondial, la Hongarie, la Slovaque, l'Espagne, la Pologne, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, l'Ukraine, Bulgare, la Chine, la Serbie, Croatie	l'Espagne, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, la Chine
sucre,	Pays Bas, Belgique, l'Allemagne	Pays Bas

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 4

4624102

huile végétale,	la Finlande, l'Autriche, Pays Bas, Belgique, la Grèce, République l'Allemagne 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, Bulgarie, Canada, la Serbie, l'Uruguay, Luxembourg, Kazakhstan, Croatie, l'Australie, Royaume-Uni	
émulsifiant E471,	le Brésil, l'Indonésie, l'Allemagne, le Danemark, la Malaisie, la Thaïlande, la Malaisie la Colombie, Guatemala, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Honduras, îles Salomon	
lactose [LAIT],	l'Allemagne	l'Allemagne
arôme,	mondial, Etats-Unis	Belgique, Etats-Unis
agent de traitement de la mondial		la Chine, l'Allemagne
farine E300, E920,		
enzyme [BLÉ],	mondial	la Finlande, le Danemark
colorant E160a.	la Chine, l'Inde, Taïwan	la Slovénie

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

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.

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 5

4624102

Gebruik/Mode d'emploi

10 tot 15% op de bloem

10 à 15% sur la farine

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

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

Fysische vorm : pasta

Kleur : geel

Geur/smaak : boterachtig, vettig, zoet

Forme physique: pâte

Couleur : jaune

Odeur/goût : beurré, gras, sucré

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energie	3082 kJ/100g
	737 kcal/100g

Voedingswaarde

Vetten	70,0 g/100g
waarvan verzadigd	32,4 g/100g
waarvan enkelv. onverz.	29,1 g/100g
waarvan meerv. onverz.	8,4 g/100g
waarvan transvetzuren	0,8 g/100g, (=1,1 g/100g vet)
waarvan plantaardig	70,0 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Koolhydraten	28,7 g/100g
waarvan suikers	28,6 g/100g
waarvan zetmeel	0,1 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Voedingsvezel	0,0 g/100g
Eiwitten	0,0 g/100g
waarvan plantaardig	0,0 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Mineralen	0,0 g/100g
waarvan natrium	6,0 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,0 g/100g
Vocht	1,1 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Énergie	3082 kJ/100g
	737 kcal/100g

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 6

4624102

Valeur nutritive

Matières grasses	70,0 g/100g
dont acides gras saturés	32,4 g/100g
dont acides gras mono-ins	29,1 g/100g
dont acides gras polyins	8,4 g/100g
dont acides gras trans	0,8 g/100g, (=1,1 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	70,0 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Glucides	28,7 g/100g
dont issue de sucres	28,6 g/100g
dont amidon	0,1 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	0,0 g/100g
Protéines	0,0 g/100g
dont d'origine végétale	0,0 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Minéraux	0,0 g/100g
dont sodium	6,0 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,0 g/100g
Humidité	1,1 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

Droge stof/Matière sèche

99%

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

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: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 7

4624102

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

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

HOUBBAARHEID, 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 21/12/2023*Opslagcondities/Conditions de stockage

maximale bewaartemperatuur 25°C/conserver au frais (en dessous de 25°C)

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023*Verpakking/Emballage

emmer/seau 20,0 kilogram/kilogramme

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023*Verpakkingsspecificatie

emmer

afmeting:	hoogte:	27,0 cm
	diameter:	35,7 cm
gewicht:		545 gram
materiaal:		kunststof

deksel

afmeting:	hoogte:	1,6 cm
	diameter:	37,6 cm
gewicht:		140 gram
materiaal:		kunststof

diversen

afmeting:	lengte:	21,0 cm
	breedte:	15,3 cm
gewicht:		2 gram
materiaal:		kunststof

seau

dimension:	hauteur:	27,0 cm
	diamètre:	35,7 cm
poids:		545 gramme
matière:		matière plastique

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 8

4624102

couvercle

dimension:	hauteur:	1,6 cm
	diamètre:	37,6 cm
poids:		140 gramme
matière:		matière plastique

dimension:	longueur:	21,0 cm
	largeur:	15,3 cm
poids:		2 gramme
matière:		matière plastique

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023

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: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 9

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article : Luxafresh
Artikelnummer/Numéro d'article : 4624102
Datum/Date : 22/12/2023

	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. Sulfiët (E220 t/m E228) / Sulfite (E220-E228)	-	-
13. Lupine / Lupin	-	-
14. Weekdieren / Mollusques	-	-

BELGIUM

Datum/Date: 22/12/2023

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 22/12/2023

Blad/Page: 10

4624102

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: Gerst; Soja

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: Orge; Soja

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 22/12/2023