

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Panifresh

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

Artikelnummer-Productnummer/Numéro d'article-Numéro du produit

10013473

52483-Productnummer/Numéro du produit

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALEOmschrijving/Description

Bereidingsmiddel om alle broodsoorten dagenlang mals te houden

Adjuvant pour toutes les sortes de pain conserve le moelleux

pendant plusieurs jours

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

8712937765618

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, plantaardige olie, emulgator E471, meelverbeteraar E300, aroma,	palm tarwe, maïs raapzaad, palm raapzaad, palm vanille aroma, natuurlijk aroma met botersmaak	55 % 20 % 15 % 10 % < 1 % < 1 %
enzym [TARWE]. Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.		< 1 %
matière grasse végétale, dextrose,	palme blé, maïs	55 % 20 %

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 2

10013473

huile végétale,	colza, palme	15 %
émulsifiant E471,	colza, palme	10 %
agent de traitement de la farine E300,		< 1 %
arôme,	vanille arôme, arôme naturel avec un gout de beurre	< 1 %
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.

Ingediënten/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,	Hongarije, Slowakije, Spanje, Polen, België, Frankrijk, Duitsland, Italië, Oekraïne, Bulgarije, China, Roemenië, Kroatië	Spanje, België, Frankrijk, Duitsland, Italië, China
plantaardige olie,	Finland, Oostenrijk, Griekenland, Portugal, Cyprus, Tsjechië, Hongarije, Slowakije, Slovenië, Spanje, Polen, Litouwen, Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Italië, Ierland, Malta, Estland, Letland, Denemarken,	Nederland, België, Duitsland, Maleisië

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 3

10013473

emulgator E471,	Zweden, Oekraïne, Bulgarije, Canada, Maleisië, Servië, Uruguay, Roemenië, Moldavië, Luxemburg, Kazachstan, Kroatië, Australië, Verenigd Koninkrijk EU, Oekraïne, Canada, Duitsland India, Indonesië, Maleisië, Colombia, Guatemala, Papoea-Nieuw- Guinea, Costa Rica, Moldavië, Azerbeidzjan, Honduras, Salomonseilanden, Kazachstan, Australië, Armenië, Kirgistan, Tadzjikistan, Turkmenistan, Oezbekistan	
meelverbeteraar E300, aroma, enzym [TARWE]. matière grasse végétale,	wereldwijd wereldwijd wereldwijd l'Indonesië, la Malaisie, la Colombie, Guatemala, le Pérou, Papouasië- Nouvelle-Guinée, le Cameroun, Costa Rica, Honduras, Panama, Gabon, Liberia	China Hongarije, België Finland, Denemarken Pays Bas, l'Allemagne
dextrose,	la Hongarije, la Slovaquie, l'Espagne, la Pologne, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, l'Ukraine, Bulgare, la Chine, Croatie	l'Espagne, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, la Chine
huile végétale,	la Finlande, l'Autriche, la Grèce, le Portugal, Chypre, République tchèque, la Hongarije, la Slovaquie, la Slovénie, l'Espagne, la Pologne, la Lithuanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, l'Irlande, Malte,	Pays Bas, Belgique, l'Allemagne, la Malaisie

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 5

10013473

Gebruik/Mode d'emploi

2 tot 3% Panifresh op bloem.

Goede kruimstructuur, fijne smaak, prima volume.

2 à 3 % Panifresh sur la farine.

Mie consistante, goût fin, beau volume.

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023***PRODUCTKENMERKEN/CARACTERISTIQUES DES PRODUITS**Fysisch chemische kenmerken/Caractéristiques physiques/chimiques

Fysische vorm : pasta

Kleur : licht geel

Geur/smaak : boterachtig, vanille, vettig, zoet

Forme physique: pâte

Couleur : jaune clair

Odeur/goût : beurré, gras, sucré, vanille

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 12/03/2026*Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energie	3245 kJ/100g
	776 kcal/100g
Voedingswaarde	
Vetten	78,8 g/100g
waarvan verzadigde vetzuren	36,0 g/100g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	33,0 g/100g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	9,8 g/100g
waarvan transvetzuren	0,8 g/100g, (=1,0 g/100g vet)
waarvan plantaardig	78,8 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Koolhydraten	18,9 g/100g
waarvan suikers	18,7 g/100g
waarvan zetmeel	0,3 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Vezels	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	13,6 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,0 g/100g
Vocht	1,8 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Énergie	3245 kJ/100g
	776 kcal/100g

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 6

10013473

Valeur nutritive

Matières grasses	78,8 g/100g
dont acides gras saturés	36,0 g/100g
dont acides gras mono-insaturés	33,0 g/100g
dont acides gras polyinsaturés	9,8 g/100g
dont acides gras trans	0,8 g/100g, (=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	78,8 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Glucides	18,9 g/100g
dont sucres	18,7 g/100g
dont amidon	0,3 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
Sels minéraux	0,0 g/100g
dont sodium	13,6 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,0 g/100g
Humidité	1,8 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 12/01/2026

Droge stof/Matière sèche

98%

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: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 7

10013473

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

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

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 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

seau

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

couvercle

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

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 01/03/2024***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: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 8

10013473

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: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 9

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article : Panifresh
 Artikelnummer/Numéro d'article : 10013473
 Datum/Date : 24/04/2026

	receptuur recette	kruisbesmetting contam. croisée	receptuur recette	kruisbesmetting contam. 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				

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 10

10013473

pistache - -

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 24/04/2026

Blad/Page: 11

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article : Panifresh
Artikelnummer/Numéro d'article : 10013473
Datum/Date : 24/04/2026

	receptuur	kruisbesmetting
	recette	contam. croisée
8.8	Macadamianoten / Noix de macadamia	- -
9.	Selderij / Céleri	- -
10.	Mosterd / Moutarde	- -
11.	Sesam / Sésame	- -
12.	Sulfiet (E220 t/m E228) / Sulfite (E220-E228)	- -
13.	Lupine / Lupin	- -
14.	Weekdieren / Mollusques	- -

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; Melk

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; Lait

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 24/04/2026

nv Zeelandia sa

Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem, België

T+32 3354 20 68 F+32 3353 80 34 E info@zeelandia.be W zeelandia.be