

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Bruno

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

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

10013472

52482-Productnummer/Numéro du produit

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALEOmschrijving/Description

Vetverbeteraar in pastavorm voor alle soorten bruin brood

Améliorant en pâte pour toutes les sortes de pain gris

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

8712937765601

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

Ingrediënten/Ingrédients

<u>Ingrédients/Ingrédients</u> [allergeen/allergène]	<u>Bronmateriaal/Matière</u> d'origine 1)	<u>Gemiddelde</u> <u>samenstelling/</u> <u>Composition</u> <u>typique</u>
plantaardig vet,	palm	40 %
TARWEgluten,		20 %
dextrose,	tarwe, maïs	15 %
plantaardige olie,	raapzaad	15 %
emulgator E471, E472e,	raapzaad, zonnebloem, palm	9 %
karamelsuikerstroop,		1 %
GERSTEMoutextract,		< 1 %
water,		< 1 %
meelverbeteraar E300,		< 1 %
aroma,	vanille aroma, natuurlijk aroma met botersmaak	< 1 %
voedingszuur E270,		< 1 %

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 2

10013472

enzym [TARWE].		< 1 %
Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.		
matière grasse végétale,	palme	40 %
gluten de BLÉ,		20 %
dextrose,	blé, maïs	15 %
huile végétale,	colza	15 %
émulsifiant E471, E472e,	colza, tournesol, palme	9 %
sirop de sucre de caramel,		1 %
extrait d'ORGE maltée,		< 1 %
eau,		< 1 %
agent de traitement de la farine E300,		< 1 %
arôme,	vanille arôme, arôme naturel avec un gout de beurre	< 1 %
acidifiant E270,		< 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.

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
TARWEgluten,	Tsjechië, Hongarije, Slowakije, Polen, Litouwen, Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Estland, Letland, Denemarken, Zweden, Bulgarije,	Polen, Nederland, Frankrijk, Duitsland, Verenigd Koninkrijk

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 3

10013472

	Roemenië, Luxemburg, Kroatië, Verenigd Koninkrijk	
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, Zweden, Oekraïne, Bulgarije, Canada, Servië, Uruguay, Roemenië, Moldavië, Luxemburg, Kazachstan, Kroatië, Australië, Verenigd Koninkrijk	Nederland, België, Duitsland
emulgator E471, E472e,	EU, Oekraïne, Canada, India, Indonesië, Maleisië, Colombia, Guatemala, Papoea-Nieuw- Guinea, Costa Rica, Moldavië, Azerbeidzjan, Honduras, Salomonseilanden, Kazachstan, Australië, Armenië, Kirgistan, Tadzjikistan, Turkmenistan, Oezbekistan, Oostenrijk, Tsjechië, Hongarije, Slowakije, Spanje, Polen, Litouwen, België, Frankrijk, Duitsland, Letland, Denemarken, Bulgarije, Argentinië, Servië,	Duitsland, Nederland

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 4

10013472

karamelsuikerstroop, GERSTEMoutextract, water, meelverbeteraar E300, aroma, voedingszuur E270,	Rusland, Uruguay, Roemenië, Verenigd Koninkrijk wereldwijd wereldwijd Duitsland wereldwijd wereldwijd wereldwijd	Duitsland Finland Duitsland China Hongarije, België Spanje, Nederland, Thailand
enzym [TARWE]. matière grasse végétale,	wereldwijd l'Indonesie, la Malaisie, la Colombie, Guatemala, le Pérou, Papouasie- Nouvelle-Guinée, le Cameroun, Costa Rica, Honduras, Panama, Gabon, Liberia	Finland, Denemarken Pays Bas, l'Allemagne
gluten de BLÉ,	République tchèque, la Hongarie, la Slovaque, la Pologne, la Lituanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Estonie, la Lettonie, le Danemark, la Suède, Bulgare, Luxembourg, Croatie, Royaume-Uni	la Pologne, Pays Bas, la France, l'Allemagne, Royaume-Uni
dextrose,	la Hongarie, la Slovaque, 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 Hongarie, la Slovaque, la Slovénie, l'Espagne, la Pologne, la Lituanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, l'Irlande, Malte, l'Estonie, la Lettonie, le Danemark, la Suède,	Pays Bas, Belgique, l'Allemagne

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 5

10013472

	l'Ukraine, Bulgare, Canada, la Serbie, l'Uruguay, la Moldavie, Luxembourg, Kazakhstan, Croatie, l'Australie, Royaume-Uni	
émulsifiant E471, E472e,	UE, l'Ukraine, Canada, l'Inde, l'Indonesie, la Malaisie, la Colombie, Guatemala, Papouasie- Nouvelle-Guinée, Costa Rica, la Moldavie, Azerbaïdjan, Honduras, Îles Salomon, Kazakhstan, l'Australie, Arménie, Kirghizistan, Tadjikistan, Turkménistan, Ouzbékistan, l'Autriche, République tchèque, la Hongrie, la Slovaque, l'Espagne, la Pologne, la Lithuanie, Belgique, la France, l'Allemagne, la Lettonie, le Danemark, Bulgare, l'Argentine, la Serbie, la Russie, l'Uruguay, Royaume-Uni	l'Allemagne, Pays Bas
sirop de sucre de caramel,	mondial	l'Allemagne
extrait d'ORGE maltée,	mondial	la Finlande
eau,	l'Allemagne	l'Allemagne
agent de traitement de la	mondial	la Chine
farine E300,		
arôme,	mondial	la Hongrie, Belgique
acidifiant E270,	mondial	l'Espagne, Pays Bas, la Thaïlande
enzyme [BLÉ].	mondial	la Finlande, le Danemark

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 26/03/2026

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

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: 6

10013472

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.

Gebruik/Mode d'emploi

2 tot 5% berekend op het meel.

Verbeterd structuur, malsheid en kleur.

2 à 5 % calculé sur la farine.

Améliore la structure, le moelleux et la couleur.

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

PRODUCTKENMERKEN/CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Fysisch chemische kenmerken/Caractéristiques physiques/chimiques

Fysische vorm : pasta

Kleur : bruin

Geur/smaak : moutig, vettig

Forme physique: pâte

Couleur : marron

Odeur/goût : gras, malté

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

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energie 2876 kJ/100g
688 kcal/100g

Voedingswaarde

Vetten 61,9 g/100g
 waarvan verzadigde vetzuren 27,3 g/100g
 waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren 25,8 g/100g
 waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren 8,7 g/100g
 waarvan transvetzuren 0,6 g/100g, (=1,0 g/100g vet)
 waarvan plantaardig 61,9 g/100g
 waarvan dierlijk 0,0 g/100g

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 7

10013472

Koolhydraten	17,7 g/100g
waarvan suikers	15,2 g/100g
waarvan zetmeel	2,5 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Vezels	0,2 g/100g
Eiwitten	16,5 g/100g
waarvan plantaardig	16,5 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Mineralen	0,4 g/100g
waarvan natrium	27,0 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,1 g/100g
Vocht	3,0 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Énergie	2876 kJ/100g
	688 kcal/100g
Valeur nutritive	
Matières grasses	61,9 g/100g
dont acides gras saturés	27,3 g/100g
dont acides gras mono-insaturés	25,8 g/100g
dont acides gras polyinsaturés	8,7 g/100g
dont acides gras trans	0,6 g/100g, (=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	61,9 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Glucides	17,7 g/100g
dont sucres	15,2 g/100g
dont amidon	2,5 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	0,2 g/100g
Protéines	16,5 g/100g
dont d'origine végétale	16,5 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Sels minéraux	0,4 g/100g
dont sodium	27,0 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,1 g/100g
Humidité	3,0 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 24/03/2026

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 8

10013472

Droge stof/Matière sèche

97%

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 18/12/2024

Microbiologische normen/Valeur micro-biologiques

	richtwaarde (kve/g)	grenswaarde (kve/g)
Aerob 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
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

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 9

10013472

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

Met vriendelijke groet/Sincères salutations,

Esther Lokerse

R&D - product information and legislation

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 10

10013472

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: 11

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article : Bruno

Artikelnummer/Numéro d'article : 10013472

Datum/Date : 24/04/2026

	receptuur recette	kruisbesmetting contam. croisée
	recette	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: 12

10013472

pistache - -

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 13

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article : Bruno

Artikelnummer/Numéro d'article : 10013472

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:
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:

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 Einfo@zeelandia.be Wzeelandia.be