

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 1

Productinformatie/Information produit

Luxafresh

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

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

10013477

52489-Productnummer/Numéro du produit

**ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALE**Omschrijving/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 raapzaad, palm vanille aroma, natuurlijk aroma met botersmaak	55 % 15 % 10 % 10 % 6 % 5 % < 1 %
meelverbeteraar E300, E920, enzym [TARWE], kleurstof E160a.	natuuridentiek	< 1 % < 1 % < 1 %

Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 2

10013477

matière grasse végétale,	palme	55 %
dextrose,	blé, maïs	15 %
sucre,		10 %
huile végétale,	colza	10 %
émulsifiant E471,	colza, 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.

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
suiker,	Nederland, België, Frankrijk, Duitsland	Nederland, Frankrijk

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 3

10013477

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,	EU, Oekraïne, Canada, India, Indonesië, Maleisië, Colombia, Guatemala, Papoea-Nieuw- Guinea, Costa Rica, Moldavië, Azerbeidzjan, Honduras, Salomonseilanden, Kazachstan, Australië, Armenië, Kirgistan, Tadzjikistan, Turkmenistan, Oezbekistan	Duitsland
lactose [MELK],	Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Zweden	Nederland, Duitsland
aroma, meelverbeteraar E300, E920, enzym [TARWE], kleurstof E160a.	wereldwijd wereldwijd	Hongarije, België China, Duitsland
matière grasse végétale,	wereldwijd China, India, Taiwan l'Indonesië, la Malaisie, la Colombie, Guatemala, le Pérou, Papouasië- Nouvelle-Guinée, le Cameroun, Costa Rica, Honduras, Panama, Gabon, Liberia	Finland, Denemarken Slovenië Pays Bas, l'Allemagne

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 4

10013477

dextrose,	la Hongrie, la Slovaque, l'Espagne, Belgique, la France, l'Allemagne, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, l'Ukraine, Bulgare, la Chine, Croatie	l'Espagne, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, la Chine
sucre,	Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne	Pays Bas, la France
huile végétale,	la Finlande, l'Autriche, la Grèce, le Portugal, Chypre, République tchèque, la Hongrie, 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, l'Ukraine, Bulgare, Canada, la Serbie, l'Uruguay, la Moldavie, Luxembourg, Kazakhstan, Croatie, l'Australie, Royaume-Uni	Pays Bas, Belgique, l'Allemagne
émulsifiant E471,	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'Allemagne
lactose [LAIT],	Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Irlande, la Suède	Pays Bas, l'Allemagne
arôme,	mondial	la Hongrie, Belgique

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 5

10013477

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 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 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

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 PRODUITS**

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 6

10013477

Fysisch chemische kenmerken/Caractéristiques physiques/chimiques

Fysische vorm : pasta  
Kleur : geel  
Geur/smaak : boterachtig, vetzig, 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 verzadigde vetzuren	32,4 g/100g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	29,1 g/100g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	8,4 g/100g
waarvan transvetzuren	0,7 g/100g, (=1,0 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
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	6,8 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
Valeur nutritive	
Matières grasses	70,0 g/100g
dont acides gras saturés	32,4 g/100g
dont acides gras mono-insaturés	29,1 g/100g
dont acides gras polyinsaturés	8,4 g/100g
dont acides gras trans	0,7 g/100g, (=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	70,0 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 7

10013477

Glucides	28,7 g/100g
dont 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
Sels minéraux	0,0 g/100g
dont sodium	6,8 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 12/01/2026

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

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 .....: 8

10013477

**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

Met vriendelijke groet/Sincères salutations,

**nv Zeelandia sa**

Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem, België

T+32 3 354 20 68 F+32 3 353 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 .....: 9

10013477

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 .....: 10

## ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article : Luxafresh

Artikelnummer/Numéro d'article : 10013477

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		

**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 .....: 11

10013477

pistache - -

BELGIUM

Datum/Date .....: 24/04/2026

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

Blad/Page .....: 12

**ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES**

---

Artikelnaam/Nom d'article : Luxafresh  
Artikelnummer/Numéro d'article : 10013477  
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

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 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