

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Luxactiv met Boter

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

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

10013476

52487-Productnummer/Numéro du produit

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALE

Omschrijving/Description

Verbeteraar in pastavorm voor luxedegen

Améliorant en pâte pour la boulangerie fine

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

GN-code/Codes nomenclature combinée

2106 9098

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

EAN-nummer/numéro-EAN

8712937765670

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

Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten/Ingrédients [allergeen/allergène]	Bronmateriaal/Matière d'origine 1)	Gemiddelde samenstelling/ Composition typique
plantaardig vet,	palm	25 %
boterconcentraat [MELK],		25 %
plantaardige olie,	raapzaad	15 %
suiker,		15 %
dextrose,	tarwe, maïs	15 %
emulgator E471, E481, E472e,	raapzaad, zonnebloem, palm	6 %
lactose [MELK],		4 %
aroma,	vanille aroma, natuurlijk aroma met botersmaak	< 1 %
meelverbeteraar E300, E920,		< 1 %
kleurstof E160a,	natuuridentiek	< 1 %
enzym [TARWE].		< 1 %

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 2

10013476

Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.

matière grasse végétale,	palme	25 %
concentré de beurre [LAIT],		25 %
huile végétale,	colza	15 %
sucré,		15 %
dextrose,	blé, maïs	15 %
émulsifiant E471, E481, E472e,	colza, tournesol, palme	6 %
lactose [LAIT],		4 %
arôme,	vanille arôme, arôme naturel avec un gout de beurre	< 1 %
agent de traitement de la		< 1 %
farine E300, E920,		< 1 %
colorant E160a,	nature identique	< 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
boterconcentraat [MELK],	Finland, Oostenrijk, Portugal, Tsjechië, Hongarije, Slowakije, Spanje, Polen, Litouwen, Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Malta, Estland, Letland, Denemarken, Zweden, Luxemburg	België

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: 3

10013476

<p>plantaardige olie,</p>	<p>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</p>	<p>Nederland, België, Duitsland</p>
<p>suiker,</p>	<p>Nederland, België, Frankrijk, Duitsland</p>	<p>Nederland, Frankrijk</p>
<p>dextrose,</p>	<p>Hongarije, Slowakije, Spanje, Polen, België, Frankrijk, Duitsland, Italië, Oekraïne, Bulgarije, China, Roemenië, Kroatië</p>	<p>Spanje, België, Frankrijk, Duitsland, Italië, China</p>
<p>emulgator E471, E481, E472e,</p>	<p>EU, Oekraïne, Canada, India, Indonesië, Maleisië, Colombia, Guatemala, Papoea-Nieuw- Guinea, Costa Rica, Moldavië, Azerbeidzjan, Honduras, Salomonseilanden, Kazachstan, Australië, Armenië, Kirgistan, Tadzjikistan, Turkmenistan, Oezbekistan, Brazilië, Oostenrijk, Tsjechië, Hongarije, Slowakije, Spanje, Polen, Litouwen, België, Frankrijk, Duitsland, Letland, Denemarken, Bulgarije, Argentinië, Servië, Rusland, Uruguay,</p>	<p>Duitsland, België, Nederland</p>

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 4

10013476

	Roemenië, Verenigd Koninkrijk	
	Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Zweden	Nederland, Duitsland
lactose [MELK],	wereldwijd	Hongarije, Nederland
aroma,	wereldwijd	China, Duitsland
meelverbeteraar E300, E920,		
kleurstof E160a,	China, India, Taiwan	Slovenië
enzym [TARWE].	wereldwijd	Finland, Denemarken
matière grasse végétale,	l'Indonesie, la Malaisie, la Colombie, Guatemala, le Pérou, Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Cameroun, Costa Rica, Honduras, Panama, Gabon, Liberia	Pays Bas, l'Allemagne
	la Finlande, l'Autriche, le Portugal, République tchèque, la Hongarie, la Slovaque, l'Espagne, la Pologne, la Lithuanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Irlande, Malte, l'Estonie, la Lettonie, le Danemark, la Suède, Luxembourg	Belgique
concentré de beurre [LAIT],		
	la Finlande, l'Autriche, la Grèce, le Portugal, Chypre, République tchèque, la Hongarie, la Slovaque, la Slovénie, l'Espagne, la Pologne, la Lithuanie, 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,	Pays Bas, Belgique, l'Allemagne
huile végétale,		

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 5

10013476

	Royaume-Uni	
sucre,	Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne	Pays Bas, la France
dextrose,	la Hongrie, 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
émulsifiant E471, E481, 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, le Brésil, l'Autriche, République tchèque, la Hongrie, la Slovaque, l'Espagne, la Pologne, la Lituanie, Belgique, la France, l'Allemagne, la Lettonie, le Danemark, Bulgare, l'Argentine, la Serbie, la Russie, l'Uruguay, Royaume-Uni	l'Allemagne, Belgique, Pays Bas
lactose [LAIT],	Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Irlande, la Suède	Pays Bas, l'Allemagne
arôme,	mondial	la Hongrie, Pays Bas
agent de traitement de la farine E300, E920,	mondial	la Chine, l'Allemagne
colorant E160a,	la Chine, l'Inde, Taïwan	la Slovénie
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.

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

10013476

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

10-15 % op de bloem

10-15 % sur la farine

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 08/01/2024

PRODUCTKENMERKEN/CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Fysisch 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 22/12/2023

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energie 3076 kJ/100g
736 kcal/100g

Voedingswaarde

Vetten 69,9 g/100g
 waarvan verzadigde vetzuren 34,9 g/100g
 waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren 27,4 g/100g
 waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren 7,6 g/100g
 waarvan transvetzuren 1,5 g/100g, (=2,1 g/100g vet)
 waarvan plantaardig 44,9 g/100g
 waarvan dierlijk 25,0 g/100g

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 7

10013476

Koolhydraten	28,3 g/100g
waarvan suikers	28,2 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	0,1 g/100g
waarvan natrium	67,5 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,2 g/100g
Vocht	1,2 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Énergie	3076 kJ/100g
	736 kcal/100g
Valeur nutritive	
Matières grasses	69,9 g/100g
dont acides gras saturés	34,9 g/100g
dont acides gras mono-insaturés	27,4 g/100g
dont acides gras polyinsaturés	7,6 g/100g
dont acides gras trans	1,5 g/100g, (=2,1 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	44,9 g/100g
dont d'origine animale	25,0 g/100g
Glucides	28,3 g/100g
dont sucres	28,2 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	0,1 g/100g
dont sodium	67,5 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,2 g/100g
Humidité	1,2 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

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

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 8

10013476

Droge stof/Matière sèche

99%

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 22/12/2023*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 22/12/2023***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 22/12/2023*Opslagcondities/Conditions de stockage

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

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

BELGIUM

Datum/Date: 24/04/2026

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

Blad/Page: 9

10013476

Verpakking/Emballage

emmer/seau 10,0 kilogram/kilogramme

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

Verpakkingsspecificatie

emmer

afmeting:	hoogte:	22,5 cm
	diameter:	29,2 cm
gewicht:		280 gram
materiaal:		kunststof

deksel

afmeting:	hoogte:	1,6 cm
	diameter:	22,7 cm
gewicht:		78 gram
materiaal:		kunststof

seau

dimension:	hauteur:	22,5 cm
	diamètre:	29,2 cm
poids:		280 gramme
matière:		matière plastique

couvercle

dimension:	hauteur:	1,6 cm
	diamètre:	22,7 cm
poids:		78 gramme
matière:		matière plastique

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 06/02/2026

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

10013476

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 : Luxactiv met Boter

Artikelnummer/Numéro d'article : 10013476

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: 12

10013476

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 : Luxactiv met Boter

Artikelnummer/Numéro d'article : 10013476

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