

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Novabrun

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 20/12/2023

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

10013486

52570-Productnummer/Numéro du produit

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALEOmschrijving/Description

Bereidingsmiddel in pasta voor bruine broodsoorten

Adjuvant en pâte, pour les pains bruns

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 25/08/2026

GN-code/Codes nomenclature combinée

2106 9098

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 20/12/2023

EAN-nummer/numéro-EAN

8712937766967

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 20/12/2023

Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten/Ingrédients [allergeen/allergène]	Bronmateriaal/Matière d'origine 1)	Gemiddelde samenstelling/ Composition typique
plantaardig vet,	palm	40 %
TARWEgluten,		20 %
emulgator E471, E472e,	raapzaad, zonnebloem, palm	10 %
dextrose,	tarwe, maïs	10 %
plantaardige olie,	raapzaad	7 %
GERSTEMoutextract,		4 %
TARWEzemelen,		4 %
meelverbeteraar E300,		< 1 %
aroma,	vanille aroma, mout aroma	< 1 %
enzym [TARWE].		< 1 %
Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.		
matière grasse végétale,	palme	40 %

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 2

10013486

gluten de BLÉ,		20 %
émulsifiant E471, E472e,	colza, tournesol, palme	10 %
dextrose,	blé, maïs	10 %
huile végétale,	colza	7 %
extrait d'ORGE maltée,		4 %
son de BLÉ,		4 %
agent de traitement de la		< 1 %
farine E300,		
arôme,	vanille arôme, malt arôme	< 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, Roemenië, Luxemburg, Kroatië, Verenigd Koninkrijk	Polen, Nederland, Frankrijk, Duitsland, Verenigd Koninkrijk

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 3

10013486

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, Rusland, Uruguay, Roemenië, Verenigd Koninkrijk	Duitsland, Nederland
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

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 4

10013486

GERSTemoutextract,	Duitsland	Duitsland
TARWEzemelen,	Duitsland	Duitsland
meelverbeteraar E300,	wereldwijd	China
aroma,	wereldwijd	Hongarije, Zwitserland
enzym [TARWE].	wereldwijd	Finland, Denemarken
matière grasse végétale,	l'Indonesie, la Malaisie,	Pays Bas, l'Allemagne
	la Colombie, Guatemala,	
	le Pérou, Papouasie-	
	Nouvelle-Guinée, le	
	Cameroun, Costa Rica,	
	Honduras, Panama, Gabon,	
	Liberia	
gluten de BLÉ,	République tchèque, la	la Pologne, Pays Bas, la
	Hongarie, la Slovaque, la	France, l'Allemagne,
	Pologne, la Lithuanie,	Royaume-Uni
	Pays Bas, Belgique, la	
	France, l'Allemagne,	
	l'Estonie, la Lettonie,	
	le Danemark, la Suède,	
	Bulgare, Luxembourg,	
	Croatie, Royaume-Uni	
émulsifiant E471, E472e,	UE, l'Ukraine, Canada,	l'Allemagne, Pays Bas
	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	
	Hongarie, 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	

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 5

10013486

dextrose,	la Hongarie, la Slovaque,	l'Espagne, Belgique, la
	l'Espagne, la Pologne,	France, l'Allemagne,
	Belgique, la France,	l'Italie, la Chine
	l'Allemagne, l'Italie,	
	l'Ukraine, Bulgare, la	
	Chine, Croatie	
huile végétale,	la Finlande, l'Autriche,	Pays Bas, Belgique,
	la Grèce, le Portugal,	l'Allemagne
	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,	
	Royaume-Uni	
extrait d'ORGE maltée,	l'Allemagne	l'Allemagne
son de BLÉ,	l'Allemagne	l'Allemagne
agent de traitement de la	mondial	la Chine
farine E300,		
arôme,	mondial	la Hongarie, la Suisse
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 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

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: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 6

10013486

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

2-3% op het meel/volkorenmeel

2-3% sur la farine intégrale

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 25/08/2026

PRODUCTKENMERKEN/CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Fysisch chemische kenmerken/Caractéristiques physiques/chimiques

Fysische vorm : pasta

Kleur : bruin

Geur/smaak : broodkorst, vetting, zoet

Forme physique: pâte

Couleur : marron

Odeur/goût : croûte de pain, gras, sucré

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 20/12/2023

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energie	2870 kJ/100g
	686 kcal/100g
Voedingswaarde	
Vetten	61,5 g/100g
waarvan verzadigde vetzuren	30,2 g/100g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	23,8 g/100g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	7,5 g/100g
waarvan transvetzuren	0,6 g/100g, (=1,0 g/100g vet)
waarvan plantaardig	61,5 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Koolhydraten	15,7 g/100g
waarvan suikers	11,3 g/100g
waarvan zetmeel	4,4 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Vezels	2,5 g/100g
Eiwitten	17,8 g/100g
waarvan plantaardig	17,8 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Mineralen	0,5 g/100g
waarvan natrium	26,5 mg/100g

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: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 7

10013486

Zout (natrium x 2,5)	0,1 g/100g
Vocht	1,7 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Énergie	2870 kJ/100g
	686 kcal/100g
Valeur nutritive	
Matières grasses	61,5 g/100g
dont acides gras saturés	30,2 g/100g
dont acides gras mono-insaturés	23,8 g/100g
dont acides gras polyinsaturés	7,5 g/100g
dont acides gras trans	0,6 g/100g, (=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	61,5 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Glucides	15,7 g/100g
dont sucres	11,3 g/100g
dont amidon	4,4 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	2,5 g/100g
Protéines	17,8 g/100g
dont d'origine végétale	17,8 g/100g
dont d'origine animale	0,0 g/100g
Sels minéraux	0,5 g/100g
dont sodium	26,5 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,1 g/100g
Humidité	1,7 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 02/09/2026

Droge stof/Matière sèche

98%

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 02/09/2026

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

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: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 8

10013486

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 20/12/2023		

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 20/12/2023

Opslagcondities/Conditions de stockage

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

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 20/12/2023

Verpakking/Emballage

emmer/seau 18,0 kilogram/kilogramme

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 20/12/2023

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

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 9

10013486

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

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: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 10

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article	:	Novabrun
Artikelnummer/Numéro d'article	:	10013486
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 3 354 20 68 **F**+32 3 353 80 34 **E**info@zeelandia.be **W**zeelandia.be

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 11

10013486

pistache

-

-

BELGIUM

Datum/Date: 02/09/2026

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 02/09/2026

Blad/Page: 12

ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES

Artikelnaam/Nom d'article	:	Novabrun
Artikelnummer/Numéro d'article	:	10013486
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 3 354 20 68 F+32 3 353 80 34 Einfo@zeelandia.be Wzeelandia.be