

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 1

Productinformatie/Information produit

Malto Gold ZZ

/SG RSPO Zeelandia: CU-RSPO SCC-827824

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Artikelnummer/Numéro d'article

4595828

ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALEOmschrijving/Description

Bereidingsmiddel voor bruinbrood & volkorenbrood

Adjuvant pour toutes sortes de pain gris & complet

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

EAN-nummer/numéro-EAN

8712937725643

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten/Ingrédients [allergeen/allergène]	Bronmateriaal/Matière d'origine 1)	Gemiddelde samenstelling/ Composition typique
TARWEgluten,		75 %
dextrose,	tarwe, maïs	15 %
emulgator E481, E472e,	raapzaad, palm	5 %
SOJAbloem,		4 %
plantaardige olie,	raapzaad, palm	2 %
voedingszuur E330,		< 1 %
glucosestroop,	tarwe, maïs	< 1 %
meelverbeteraar E300,	maïs	< 1 %
MELKeiwit,		< 1 %
enzym [TARWE].		< 1 %
Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.		
gluten de BLÉ,		75 %
dextrose,	blé, maïs	15 %
émulsifiant E481, E472e,	colza, palme	5 %
farine de SOJA,		4 %
huile végétale,	colza, palme	2 %

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 2

4595828

acidifiant E330,		< 1 %
sirop de glucose,	blé, mais	< 1 %
agent de traitement de la	maïs	< 1 %
farine E300,		
protéine de LAIT,		< 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
TARWEgluten,	EU	Nederland, Frankrijk, Italië
dextrose,	Europa, EU	België, Frankrijk, Duitsland
emulgator E481, E472e,	Indonesië, Maleisië, Thailand, wereldwijd	Nederland, Denemarken
SOJAbloem,	Oostenrijk, Nederland, Frankrijk	Nederland
plantaardige olie,	Finland, Oostenrijk, Griekenland, Tsjechië, Hongarije, Slowakije, Slovenië, Polen, Litouwen, Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Estland, Letland, Denemarken, Zweden, Oekraïne, Bulgarije, Canada, Indonesië, Maleisië, Servië, Rusland, Uruguay, Roemenië, Luxemburg, Kazachstan, Kroatië, Australië, Verenigd Koninkrijk	wereldwijd, België, Duitsland, Verenigd Koninkrijk

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 3

4595828

voedingszuur E330,	Polen, Nederland, België, België Frankrijk, Duitsland, Oekraïne, India, El Salvador, Ethiopië, Rusland, Wit Rusland	
glucosestroop,	Nederland, België, Frankrijk	wereldwijd
meelverbeteraar E300, MELKeiwit,	wereldwijd Nederland, België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Verenigde Staten, Australië, Nieuw-Zeeland	China wereldwijd
enzym [TARWE].	Finland, Frankrijk, Denemarken	Finland
gluten de BLÉ,	UE	Pays Bas, la France, l'Italie
dextrose,	l'Europe (excl. membres d'UE), UE	Belgique, la France, l'Allemagne
émulsifiant E481, E472e,	l'Indonesie, la Malaisie, la Thaïlande, mondial	Pays Bas, le Danemark
farine de SOJA,	l'Autriche, Pays Bas, la France	Pays Bas
huile végétale,	la Finlande, l'Autriche, la Grèce, République tchèque, la Hongarie, la Slovaque, la Slovanie, la Pologne, la Lituanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Irlande, l'Estonie, la Lettonie, le Danemark, la Suède, l'Ukraine, Bulgare, Canada, l'Indonesie, la Malaisie, la Serbie, la Russie, l'Uruguay, Luxembourg, Kazakhstan, Croatie, l'Australie, Royaume-Uni	mondial, Belgique, l'Allemagne, Royaume-Uni
acidifiant E330,	la Pologne, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Ukraine, l'Inde, le Salvador, l'Ethiopie, la Russie, Belarus	Belgique

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 4

4595828

sirop de glucose,	Pays Bas, Belgique, la	mondial
	France	
agent de traitement de la	mondial	la Chine
farine E300,		
protéine de LAIT,	Pays Bas, Belgique, la	mondial
	France, l'Allemagne,	
	l'Irlande, Etats-Unis,	
	l'Australie, la Nouvelle	
	Zélande	
enzyme [BLÉ].	la Finlande, la France,	la Finlande
	le Danemark	

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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: Rogge, Gerst, Haver, Spelt; Ei; Sesam; Lupine

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: Seigle, Orge, Avoine, Épeautre; Oeuf; Sésame; Lupin

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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.

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 5

4595828

Gebruik/Mode d'emploi

Doserings: 10% op het grove meel

Dosage: 10% calculé sur la farine grise

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

PRODUCTKENMERKEN/CARACTERISTIQUES DES PRODUITSFysisch chemische kenmerken/Caractéristiques physiques/chimiques

Fysische vorm : poeder

Kleur : bruin

Geur/smaak : moutig

Forme physique: poudre

Couleur : marron

Odeur/goût : malté

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energetische waarde	1817 kJ/100g
	435 kcal/100g
Voedingswaarde	
Vet	11,8 g/100g
waarvan verzadigd	6,4 g/100g
waarvan enkelvoudig onverz	1,9 g/100g
waarvan meervoudig onverz	3,4 g/100g
waarvan transvetzuren	0,1 g/100g, (=1,0 g/100g vet)
waarvan plantaardig	11,8 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Koolhydraten	19,5 g/100g
waarvan suikers	14,9 g/100g
waarvan zetmeel	4,7 g/100g
waarvan polyolen	0,0 g/100g
Voedingsvezel	1,4 g/100g
Eiwitten	60,6 g/100g
waarvan plantaardig	60,6 g/100g
waarvan dierlijk	0,0 g/100g
Mineralen	1,2 g/100g
waarvan natrium	274,2 mg/100g
Zout (natrium x 2,5)	0,7 g/100g
Vocht	5,1 g/100g
Alcohol	0,0 g/100g
Valeur énergétique	1817 kJ/100g
	435 kcal/100g

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 6

4595828

Valeur nutritive

Lipides	11,8 g/100g
dont saturés	6,4 g/100g
dont mono-insaturés	1,9 g/100g
dont polyinsaturés	3,4 g/100g
dont acides gras trans	0,1 g/100g, (=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	11,8 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Glucides	19,5 g/100g
dont issue de sucres	14,9 g/100g
dont amidon	4,7 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	1,4 g/100g
Protéines	60,6 g/100g
dont d'origine végétale	60,6 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Minéraux	1,2 g/100g
dont sodium	274,2 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,7 g/100g
Humidité	5,1 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

Droge stof/Matière sèche

95%

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 7

4595828

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

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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 14/04/2022*Opslagcondities/Conditions de stockage

droog bewaren bij maximaal 25°C/conserver au frais (en dessous de 25°C) et au sec

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022*Verpakking/Emballage

baal/sac 20,0 kilogram/kilogramme

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022

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.

BELGIUM

Datum/Date: 15/04/2022

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/04/2022

Blad/Page: 8

ALLERGENENLIJST/LISTE ALLERGIES

Artikelnaam/Nom d'article : Malto Gold ZZ

Artikelnummer/Numéro d'article : 4595828

Datum/Date : 15/04/2022

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

Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/04/2022