

BELGIUM

Datum/Date .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 1

Productinformatie/Information produit

Novapan

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

Artikelnummer/Numéro d'article

10013485

(tijdelijke interne Zeelandia code/code interne temporaire Zeelandia: 4624866)

**ALGEMENE INFORMATIE/INFORMATION GENERALE**Omschrijving/Description

Pasta bereidingsmiddel voor brood met extra versheid

Adjuvant en pâte pour pain avec plus de fraîcheur

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

8712937766943

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

Ingrediënten/Ingrédients

| Ingrediënten/Ingrédients<br>[allergeen/allergène]     | Bronmateriaal/Matière<br>d'origine 1) | Gemiddelde<br>samenstelling/<br>Composition<br>typique |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| plantaardig vet,                                      | palm                                  | 40 %                                                   |
| plantaardige olie,                                    | raapzaad, palm                        | 30 %                                                   |
| emulgator E471,                                       | palm                                  | 15 %                                                   |
| dextrose,                                             | tarwe, maïs                           | 10 %                                                   |
| meelverbeteraar E300,                                 |                                       | < 1 %                                                  |
| aroma,                                                | vanille aroma, mout aroma             | < 1 %                                                  |
| enzym [TARWE].                                        |                                       | < 1 %                                                  |
| Percentages uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden. |                                       |                                                        |
| matière grasse végétale,                              | palme                                 | 40 %                                                   |
| huile végétale,                                       | colza, palme                          | 30 %                                                   |
| émulsifiant E471,                                     | palme                                 | 15 %                                                   |
| dextrose,                                             | blé, maïs                             | 10 %                                                   |

**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 .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 2

10013485

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<br>[allergeen/allergène] | Geografische herkomst/<br>L'origine géographique                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Herkomst productie/Lieu<br>de production |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| plantaardig vet,                                  | Indonesië, Maleisië,<br>Colombia, Guatemala, Peru,<br>Papoea-Nieuw-Guinea,<br>Kameroen, Costa Rica,<br>Honduras, Panama, Gabon,<br>Liberia                                                                                                                                                                                                                   | Nederland, Duitsland                     |
| plantaardige olie,                                | Finland, Oostenrijk,<br>Griekenland, Tsjechië,<br>Hongarije, Slowakije,<br>Slovenië, Polen, Litouwen,<br>Nederland, België,<br>Frankrijk, Duitsland,<br>Ierland, Estland, Letland,<br>Denemarken, Zweden,<br>Oekraïne, Bulgarije,<br>Canada, Maleisië, Servië,<br>Uruguay, Roemenië,<br>Luxemburg, Kazachstan,<br>Kroatië, Australië,<br>Verenigd Koninkrijk | Nederland, België,<br>Duitsland          |
| emulgator E471,                                   | Brazilië, Indonesië,<br>Maleisië, Thailand,<br>Colombia, Guatemala,<br>Papoea-Nieuw-Guinea,<br>Honduras,                                                                                                                                                                                                                                                     | Duitsland, Denemarken,<br>Maleisië       |

BELGIUM

Datum/Date .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 3

10013485

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| dextrose,                                                                     | Salomonseilanden<br>Hongarije, Slowakije,<br>Spanje, Polen, België,<br>Frankrijk, Duitsland,<br>Italië, Oekraïne,<br>Bulgarije, China, Servië,<br>Roemenië, Kroatië                                                                                                                                                                                                                              | Spanje, België, Frankrijk<br>Duitsland, Italië, China                           |
| meelverbeteraar E300,<br>aroma,<br>enzym [TARWE].<br>matière grasse végétale, | wereldwijd<br>wereldwijd<br>wereldwijd<br>l'Indonesie, la Malaisie,<br>la Colombie, Guatemala,<br>le Pérou, Papouasie-<br>Nouvelle-Guinée, le<br>Cameroun, Costa Rica,<br>Honduras, Panama, Gabon,<br>Liberia                                                                                                                                                                                    | China<br>Hongarije, Zwitserland<br>Finland, Denemarken<br>Pays Bas, l'Allemagne |
| huile végétale,                                                               | la Finlande, l'Autriche,<br>la Grèce, République<br>tchèque, la Hongarie, la<br>Slovaque, la Slovénie, la<br>Pologne, la Lithuanie,<br>Pays Bas, Belgique, la<br>France, l'Allemagne,<br>l'Irlande, l'Estonie, la<br>Lettonie, le Danemark, la<br>Suède, l'Ukraine, Bulgare,<br>Canada, la Malaisie, la<br>Serbie, l'Uruguay,<br>Luxembourg, Kazakhstan,<br>Croatie, l'Australie,<br>Royaume-Uni | Pays Bas, Belgique,<br>l'Allemagne                                              |
| émulsifiant E471,                                                             | le Brésil, l'Indonesie,<br>la Malaisie, la Thaïlande,<br>la Colombie, Guatemala,<br>Papouasie-Nouvelle-Guinée,<br>Honduras, îles Salomon                                                                                                                                                                                                                                                         | l'Allemagne, le Danemark,<br>la Malaisie                                        |
| dextrose,                                                                     | la Hongarie, la Slovaque,<br>l'Espagne, la Pologne,<br>Belgique, la France,<br>l'Allemagne, l'Italie,<br>l'Ukraine, Bulgare, la<br>Chine, la Serbie, Croatie                                                                                                                                                                                                                                     | l'Espagne, Belgique, la<br>France, l'Allemagne,<br>l'Italie, la Chine           |

BELGIUM

Datum/Date .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 4

10013485

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 29/03/2024*

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

2 tot 3% Novapan op bloem

2 à 3 % Novapan sur la farine

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

#### **PRODUCTKENMERKEN/CARACTERISTIQUES DES PRODUITS**

BELGIUM

Datum/Date .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 5

10013485

Fysisch chemische kenmerken/Caractéristiques physiques/chimiques

Fysische vorm : pasta  
Kleur : licht geel  
Geur/smaak : broodkorst, vetting, zoet

Forme physique: pâte  
Couleur : jaune clair  
Odeur/goût : croûte de pain, gras, sucré  
*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 21/12/2023*

Voedingswaarde/analyse/Analyse/valeur nutritive (typique)

Energie 3470 kJ/100g  
830 kcal/100g

## Voedingswaarde

Vetten 89,3 g/100g  
    waarvan verzadigd 37,1 g/100g  
    waarvan enkelv. onverz. 38,7 g/100g  
    waarvan meerv. onverz. 13,5 g/100g  
    waarvan transvetzuren 1,1 g/100g, (=1,2 g/100g vet)  
    waarvan plantaardig 89,3 g/100g  
    waarvan dierlijk 0,0 g/100g

Koolhydraten 9,4 g/100g  
    waarvan suikers 9,2 g/100g  
    waarvan zetmeel 0,2 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 11,7 mg/100g

Zout (natrium x 2,5) 0,0 g/100g

Vocht 0,9 g/100g

Alcohol 0,0 g/100g

Énergie 3470 kJ/100g  
830 kcal/100g

## Valeur nutritive

Matières grasses 89,3 g/100g  
    dont acides gras saturés 37,1 g/100g  
    dont acides gras mono-ins 38,7 g/100g  
    dont acides gras polyins 13,5 g/100g  
    dont acides gras trans 1,1 g/100g, (=1,2 g/100g graisse)  
    dont d'origine végétale 89,3 g/100g  
    dont d'origine animale 0,0 g/100g

BELGIUM

Datum/Date .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 6

10013485

|                                                     |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| Glucides                                            | 9,4 g/100g   |
| dont sucres                                         | 9,2 g/100g   |
| dont amidon                                         | 0,2 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                                         | 11,7 mg/100g |
| Sel (sodium x 2,5)                                  | 0,0 g/100g   |
| Humidité                                            | 0,9 g/100g   |
| Alcool                                              | 0,0 g/100g   |
| Versiedatum/Date de dernière mise à jour 19/04/2024 |              |

## 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 .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 7

10013485

**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 18,0 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 .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 8

10013485

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 .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 9

**ALLERGENENINFORMATIE/INFORMATION ALLERGÈNES**

Artikelnaam/Nom d'article : Novapan

Artikelnummer/Numéro d'article : 10013485

Datum/Date : 14/11/2024

|                                                       | receptuur<br>recette | kruisbesmetting<br>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. Sulfiert (E220 t/m E228) / Sulfite<br>(E220-E228) | -                    | -                                        |
| 13. Lupine / Lupin                                    | -                    | -                                        |
| 14. Weekdieren / Mollusques                           | -                    | -                                        |

BELGIUM

Datum/Date .....: 14/11/2024

Versiedatum/Date de dernière mise à jour : 14/11/2024

Blad/Page .....: 10

10013485

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; 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:

Gluten: Orge; Soja; Lait

*Versiedatum/Date de dernière mise à jour 14/11/2024*