Fromage - kaas - käse
Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

HUILE FRITURE CHEF 15L DELIZIO

Article / Artikel : 12651

Catégorie : HUILES VEGETALES-PLANZENÖLE
Kaastype :
Käsesorte :



Code douanier / Intrastat-code :	15179091
Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht :	15 Kg
Matière grasse / Vetgehalte / Fett :	100 %
Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland :	BE

Code à Barre / Barcode / Strichcode

Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
PCE	1 PCE					12651-PCE	*12651-PCE* *12651-PCE*
PCE	1 PCE				GTIN14	05425014700213	
PCE	1 PCE				GTIN13	5425014700213	
LIT	15 PCE					12651-LIT	*12651-LIT* *12651-LIT*
PAL	60 PCE					12651-PAL	*12651-PAL* *12651-PAL*

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	3760kJ / 900kcal
Graisses / Vetten / Fett	100g
- dont acides gras saturés / - waarvan verzadigd vet / - davon gesättigte Fettsäuren	18.2g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	0g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	0g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	0g
Sel / Zout / Salz	0g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
Huiles végétales entièrement raffinées / volledig geraffineerde plantaardige oliën / vollraffinierte Pflanzliche Öle - Huile de colza / raapolie / Rapsöl - Huile de palme / Palmolie / Palmöl - Huile de tournesol HO / zonnebloemolie HO / Sonnenblumenöl HO - Huile de tournesol / zonnebloemolie / Sonnenblumenöl Arôme / Aroma / Aroma Antimoussant / antifoaming:		

Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel
Arachides / Pinda's / Erdnüsse - huile d'arachide raffinée / geraffineerde arachideolie / raffiniertes Erdnussöl	

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes		

Rue de Herve, 110
B-4651 BATTICE (Belgique)
Tel: 087/67.51.11
FAX: 087/67.97.87
E-Mail: real@real.be

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecifikation

HUILE FRITURE CHEF 15L DELIZIO

Spécifications microbio. / Microbiologische sp. / Mikrobiologische Sp.	Cible / Doel / Ziel (UFC/g)	Maximum (UFC/g)
Salmonella		
Escherichia coli		

Température / Temperatuur / Temperatur	Valeurs / Doelwit / Ziel
- de conservation / bewaartemperatur / Lagertemperatur	<20°C dans un endroit sec et sombre, éviter les variations de température

Déclaration OGM / GGO verklaring / GVO-Deklaration
Exempt / Vrijgesteld / Befreit

Ionisation / Ionisatie / Ionisation
Non soumis / Niet onderworpen / Nicht unter

Par la présente, nous confirmons également que nos produits sont conformes à toutes les législations belges et européennes qui les concernent.
Hierbij bevestigen wij ook dat onze producten voldoen aan alle Belgische en Europese wetgeving die hen betrekken.
Hiermit bestätigen wir, dass unsere Produkte auch für alle belgischen und europäischen Gesetzgebung, die ihnen entsprechen.