

Prins Hendrikkade 1 8801 JK Franeker Postbus 518 8800 AM Franeker Tel. (+31) (0)517-394141 Fax (+31) (0)517-397178 www.levo.nl info@levo.nl

**ALGEMENE GEGEVENS** 

Productnaam: Levo sojaolie 20 liter

Artikelnummer: 111000 Omschrijving: Sojaolie

Gebruik: Bakken, frituren e.a.

**OPSLAG/VERPAKKING** 

Verpakking: 20 liter blik

Verpakkingseisen: Wetgeving (o.a. EU 1935/2004, 19/2007, 42/2007, 372/2007, 10/2011)

Colli per pallet/tank: 60

Opslagconditie: Droog, koel en donker.

Houdbaarheid na productie: 2 jaar Nettogewicht: 18,4 kg Brutogewicht: 19,4 kg

#### **WARENWETTELIJKE GEGEVENS**

Product voldoet aan de Nederlandse Warenwet en EU verordeningen / richtlijnen

(o.a. 178/2002, 852/2004, 2073/2005, 2023/2006)

Hoeveelheidsaanduiding: L

E-teken: Nee

GMO ingrediënt: \*"Geproduceerd met genetisch gemodificeerde soja"

## **SENSORISCHE GEGEVENS**

Kleur: Producteigen.
Geur: Producteigen.
Smaak: Producteigen.

Uiterlijk: Helder en vloeibaar bij kamertemperatuur

#### CHEMISCH/FYSISCH

FFA: max. 0,1%
Peroxidegetal bij laden: max. 1,0 meq/kg
Vochtgehalte: max. 0,05%
Transvet: max. 1.5

S.g. bij 20° C: 0,91 - 0,93 gr/cm3

Chemische contaminanten (o.a. EU 1881/2006, 396/2005, 750/2010, 310/2011, 1259/2011)

o.a. pesticiden (GBM), PAK, PCB, dioxines, zw.metalen, mycotoxinen

### **MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS**

< 1000 kve/gr Aeroob kiemgetal: Gisten: < 100 kve/gr Schimmels: < 100 kve/gr Entero bacteriaceae: < 10 kve/gr Escherichia coli: < 10 kve/gr n.a. / 25 gr. Listeria monocytogenes: Salmonella: n.a. / 25 gr. n.a. / 100 gr. Campylobacter: Staphylococcus aureus: < 100 kve/gr Bacillus cereus: < 100 kve/gr

# 111000

# **INGREDIENTENDECLARATIE** Sojaolie\*

<b>VOEDINGSWAARDE/100 GRAM PR</b>	GR/100 ml (sg 920 gr./ltr.)	
Energie:	3700kJ/900kcal	3404kJ/828kcal
Vetten:	100 g	92 g
waarvan verzadigd:	16 g	14 g
enkelv.onverzadigd:	26 g	24 g
meerv.onverzadigd:	57 g	52 g
Koolhydraten:	0 g	0 g
waarvan suikers/polyolen:	0 g	0 g
Vezels:	0 g	0 g
Eiwitten:	0 g	0 g
Zout:	0 g	0 g

LeDA LIJST	Ingredient	Kan bevatten	Onbekend
1.0 Gluten			
1.1 Tarwe	-	-	-
1.2 Rogge	-	-	-
1.3 Gerst	-	-	-
1.4 Haver	-	-	-
1.5 Spelt	-	-	-
1.6 Kamut	-	-	-
2.0 Schaaldieren	-	-	-
3.0 Ei	-	-	-
4.0 Vis	-	-	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-	"+ geraffineerde arachide olie	iı-
6.0 Soja	<ul> <li>geraffineerde sojaolie</li> </ul>	-	-
7.0 Melk	-	-	-
8.0 Noten			-
8.1 Amandelen	-	-	-
8.2 Hazelnoten	-	-	-
8.3 Walnoten	-	-	-
8.4 Cashewnoten	-	-	-
8.5 Pecannoten	-	-	-
8.6 Paranoten	-	-	-
8.7 Pistachenoten	-	-	-
8.8 Macademianoten	-	-	-
9.0 Selderij	-	-	-
10.0 Mosterd	-	-	-
11.0 Sesam	-	-	-
12.0 Zwaveldioxide / sulfiet	-	-	-
13.0 Lupine	-	-	-
14.0 Weekdieren	-	-	-
Aanvullende allergenen			
20.0 Lactose	-	-	-
21.0 Cacao	-	-	-
22.0 Glutamaat (E620-E625)	-	-	-
23.0 Kippenvlees	-	-	-
24.0 Koriander	-	-	-
25.0 Mais	-	-	-
26.0 Peulvruchten	-	-	-
27.0 Rundvlees	-	-	-
28.0 Varkensvlees	-	-	-
29.0 Wortel	-	-	-

**DATUM: 10-10-2014** NAAM: Eelkje Beuckens

**HANDTEKENING:**