



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: Frisia Frituurolie 10 liter
Artikelnummer: 168110
Omschrijving: Frituurolie
UAC: 871215476688.7

OPSLAG/VERPAKKING

Verpakking: 10 liter emmer
Verpakkingseisen: Wetgeving (o.a. 1935/2004, 19/2007, 42/2007, 372/2007, 10/2011)
Colli per pallet: 64 emmers / 16 per laag
Opslagconditie: Droog, koel en donker (15-20°C)
Houdbaarheid na productie: 2 jaar
Nettogewicht: 9,2 kg
Brutogewicht: 9,4 kg

WARENWETTELIJKE GEGEVENS

Product voldoet aan de Nederlandse Warenwet en EU verordeningen / richtlijnen
(o.a. WBBL, 178/2002, 852/2004, 2073/2005, 2023/2006)
Hoeveelheidsaanduiding: L
E-teken: Ja
GMO ingrediënt: Nee

SENSORISCHE GEGEVENS

Kleur: Producteigen.
Geur: Producteigen.
Smaak: Producteigen.
Uiterlijk: Halfvloeibaar bij kamertemperatuur

CHEMISCH/FYSISCH

FFA max. 0.1%
Peroxidegetal bij laden max. 1.0 meq/kg
Transvet max. 1%
Vochtgehalte max. 0.05%
S.g. bij 20°C 0,91 - 0,93 gr/cm3
Chemische contaminanten Wetgeving (o.a. 1881/2006, 396/2005, 750/2010, 310/2011, 1259/2011)
o.a. pesticiden (GBM), PAK, PCB, dioxines, zw.metalen, mycotoxinen

MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

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

168110

INGREDIENTENDECLARATIE

Raapolie, palmoleine, anti-schuimmiddel (E900)

VOEDINGSWAARDE/100 GRAM PRODUCT

Energie:	3700kJ/900 kcal
Vetten:	100 g
waarvan verzadigd:	22 g
enkelv.onverzadigd:	55 g
meerv.onverzadigd:	22 g
Koolhydraten:	0 g
waarvan suikers:	0 g
Vezels:	0 g
Eiwitten:	0 g
Zout:	0.05 mg/kg
Natrium:	0.02 mg/kg

LeDA LIJST

	Ingredient	Kan bevatten	Onbekend
<u>1.0 Gluten</u>			
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)	-	-	-
6.0 Soja	-	'+ geraffineerde soja olie in fabr	-
7.0 Melk	-	-	-
<u>8.0 Noten</u>			-
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: 03-09-2013

NAAM: Eelkje Beuckens

HANDTEKENING: