

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: Better bakolie 6x0,75 liter

Artikelnummer: 143450 Omschrijving: Bakolie

Gebruik: Bakken, frituren e.a.

OPSLAG/VERPAKKING

Verpakking: 0,75 liter per fles, 6 flessen per doos

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

Colli per pallet/tank: 160 dozen (32x5)
Opslagconditie: Droog, koel en donker.

Houdbaarheid na productie: 2 jaar Nettogewicht: 0,69 kg Brutogewicht: 0,7 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: Ja GMO ingrediënt: Nee

SENSORISCHE GEGEVENS

Kleur: Producteigen, licht oranje Geur: Producteigen, botergeur

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 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

< 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

143450

INGREDIENTENDECLARATIE

High oleic zonnebloemolie, palmoleine, raapolie, kleurstof: betacarotheen (E160a), boteraroma, anti-schuimmiddel (E900)

VOEDINGSWAARDE/100 GRAM PRODUCT

Energie:	3700kJ/900kcal
Vetten:	100 g
waarvan verzadigd:	19 g
enkelv.onverzadigd:	62 g
meerv.onverzadigd:	18 g
Koolhydraten:	0 g
waarvan suikers:	0 g
Vezels:	0 g
Eiwitten:	0 g
Zout:	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	O -
6.0 Soja	-	-	· <u>-</u>
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	-	"+ sesam olie op afvullijn	-
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	_	<u>_</u>	<u>_</u>
24.0 Koriander	_		
25.0 Mais	_	_	_
26.0 Peulvruchten	_	_	_
27.0 Rundvlees	_	_	_
28.0 Varkensvlees	_	_	_
29.0 Wortel	-	-	-
20.0 ((0)16)	_	_	-

DATUM: 21-10-2014 NAAM: Eelkje Beuckens

HANDTEKENING: