

| ARTIKEL |
|---|
| Referentie / Référence: A Votre Santé Bratoliv 2 Liter |
| |
| |

Good-Fry International n.v.

| Product nummer/referentie van leverancier Référence-n°article fournisseur | Merk product Marque produit |
|--|--------------------------------|
| 2006 | Bratoliv 2 Liter |

1. Algemene productinformatie - Informations générales produit

| | |
|--|--|
| <p>Benaming product NEDERLANDS + minimum verpakking</p> <p>Libellé commercial produit FRANÇAIS + conditionnement minimum</p> <p>Name of the product ENGLISH + minimum packaging</p> | <p>NL : Bratoliv Oliebereiding met 20% olijfolie extra vierge</p> <hr/> <p>FR: Bratoliv Préparation d'huiles avec 20% huile d'olives extra vierge</p> <hr/> <p>ENGL: Bratoliv Oil preparation with 20% extra virgin olive oil</p> |
| <p>Uitvoerige beschrijving van het product :</p> <p>Description détaillée du produit :</p> | <p>NL : Bratoliv Oliebereiding met 20% olijfolie extra vierge spat niet bij het braden n' éclabousse pas mild & fruitig</p> <p>FR Bratoliv Préparation d'huiles avec 20% huile d'olives extra vierge n' éclabousse pas doux & fruité</p> |
| <p><u>Leverancier gegevens Coordonnées fournisseur :</u> Naam /Nom: Good-Fry International n.v. Adres - Adresse : Weegbreestraat 26 PC Stad/ CP+Ville :3765 XV Soest Land / Pays : Nederland</p> | |
| <p>Code EAN omverpakking - emballage de distribution (Karton/Carton): 87 13978 625732</p> | |

Code EAN verbruikerseenheid - emballage consommateur (Eenheid / Détail): 87 13978 025730

Land van oorsprong product - Pays d'origine produit : Oostenrijk / Autriche

N° intrastat (8 chiffres) - Intrastatnr. (8 chiffres) : 15149990

3. - Logistieke gegevens - Données logistiques

| Levering op euro-palet | Livraison sur Euro-palette |
|---|-----------------------------------|
| Aantal kartons per palet Nombre de cartons par palette | 55 |
| Aantal lagen per palet Nombre de couches par palette | 5 |
| Aantal kartons per lagen Nombre de cartons par couches | 11 |
| Max/ Min transport temperatuur Temp de transport max / min | 18/2 °C |
| Max / min opslag temperatuur Temp stockage max/min | 18/2 °C |

Verpakking - Conditionnement

| | Emballage Distribution (DU – Carton) Omverpakking (DU – Karton) | Emballage Consommateur (CU – Détail) Verbruikerseenheid (CU – Eenheid) |
|---|--|---|
| Benaming Dénomination | NL :Karton FR :Carton | NL :PET fles FR :PET bouteille |
| Eenheid Unité | NL :6 x 2 L FR :16 x 2 L | NL :2 L FR :2L |
| Afmetingen Dimensions | (L x H x B) in mm (L x H x l) en mm: 180 x 180 x 310 mm | (L x H x B) in mm (L x H x l) en mm: 106 x 106 x 275 mm |
| Bruto gewicht Poids Brut | 9540 Gr | 1898 Gr |
| Netto gewicht Poids Net | 9200 Gr | 1840 Gr |

4. Specificaties van het product - Spécifications du produit

Voedingswaarden g/100ml product - Valeurs nutritionnelles g/100ml de produit

| | | |
|--|----------------|-----------------|
| Energetische waarde - Valeur énergétique – | 3367 KJ | 819 Kcal |
|--|----------------|-----------------|

| | |
|--|-------------|
| Vet- Lipides - (g) | 91 g |
| waarvan Verzadigde vetzuren dont acides gras Saturés | 8 g |
| waarvan Mono-onverzadigde vetzuren dont acides Mono-insaturés | 59 g |
| waarvan Poly-onverzadigde vetzuren dont acides Poly-insaturés | 23 g |
| Koolhydraten(g) - Glucides (Hydrates de carbone totaux) | 0 g |
| waarvan suikers (mono-en disacchariden) dont sucres (mono-et disaccharides) | 0 g |
| Eiwitten(g) - Protéines | 0 g |
| Zout (NaCl) - Sel (NaCl) (g) | 0 g |

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

| | |
|--|--|
| <p>Lijst van ingrediënten en additieven in dalende volgorde</p> <p>Liste des ingrédients et additifs par ordre décroissant</p> | <p>NL: Ingrediënten: plantaardige oliën in veranderlijke hoeveelheden (zonnebloemolie met hoog oliezuurgehalte, zonnebloemolie, olijfolie extra vierge, koolzaadolie), antioxidanten: sterk tocopherol houdende extracten van natuurlijke oorsprong, citroenzuur, citroensap.</p> <p>FR: Ingrédients: huiles végétales en quantités différentes (huile de tournesol haute quantité acide oléique, huile de tournesol, huile d'olives extra vierge, huile de colza, antioxydants: extraits riche en tocophérols naturels, acide citrique, jus de citron.</p> |
|--|--|

5. Tips/raad voor gebruik en bereidingen
Conseils d'utilisation et de préparation

| | |
|--|--|
| <p>Tips voor gebruik en voor bereidingen Conseils d'utilisation et de préparation</p> | |
| <p>Aanbevelingen en/of opbrengst van product Recommandations et/ou rendement du produit</p> | |
| <p>De 'meerwaarde' van het product en/of voedingsvoordeel</p> | <p>BratOliv is dank zij de hoge warmtestabiliteit en het minimale spatten uitermate geschikt voor alle toepassingen in de mediterrane keuken. Bakken-Braden – Frituren – koude bereidingen Gereduceerd spatten – wordt niet bitter tijdens het</p> |

| | |
|---|---|
| Le 'plus' du produit et/ou intérêt nutritionnel | braden. BratOliv est due à la grande stabilité thermique et un minimum d'éclaboussures adapté pour tous les applications dans la cuisine méditerranéenne. Cuire- Frire – rotir – des préparations froides. pas de goût amer pendant la rotissage |
|---|---|

6. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid

Allergenen - Allergènes – (Richtlijn / Directive 2003/89/CE)

| OUI/JA | NON/NEE | Type allergéen | Type d'allergène |
|--------------------------|---------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | x | Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en melkeiwitten) | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et protéines de lait) |
| <input type="checkbox"/> | x | Eieren en producten op basis van eieren | Œufs et produits à base d'œufs |
| <input type="checkbox"/> | x | Soja en producten op basis van soja | Soja et produits à base de Soja |
| <input type="checkbox"/> | x | Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, ...) en producten op basis van glutenbevattende granen | Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre,...) et produits à base de céréales |
| <input type="checkbox"/> | x | Vis en producten op basis van vis | Poissons et produits à base de poissons |
| <input type="checkbox"/> | x | Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren | Crustacés et produits à base de crustacés |
| <input type="checkbox"/> | x | Fruits à coques (amandenes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, ...) et produits à base de fruits à coques | Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten) en producten op basis van schaalvruchten |
| <input type="checkbox"/> | x | Aardnoten en producten op basis van aardnoten | Arachides et produits à base d'arachides |
| <input type="checkbox"/> | x | Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l utigedrukt als SO ₂ | Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO ₂ |
| <input type="checkbox"/> | x | Selderij en producten op basis van selderij | Céleri et produits à base de céleri |
| <input type="checkbox"/> | x | Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad | Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| <input type="checkbox"/> | x | Mosterd en producten op basis van mosterd | Moutarde et produits à base de moutarde |
| <input type="checkbox"/> | x | Lupine en producten op basis van lupine | Lupin et produits à base de lupin |
| <input type="checkbox"/> | x | Weekdieren en producten op basis van weekdieren. | Mollusques et produits à base de mollusques |

Présence d'OGM – GMO aanwezigheid (Règlement/verordening 1830/2003/CE)

| | |
|---|--|
| Bevat het product of een van de ingrediënten genetisch gewijzigde grondstoffen? Le produit ou un des ingrédients contient-il du matériel génétiquement modifié ? | <input type="checkbox"/> Ja / Oui Si oui lesquels ? <input checked="" type="checkbox"/> Neen / Non |
| Wordt het product of een van zijn ingrediënten/additieven met genetisch gewijzigde organismen geproduceerd? | <input type="checkbox"/> Ja / Oui Zo ja, welke ? |

| | |
|--|---------------------------------------|
| Le produit ou un des ingrédients/additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ? | Si oui lesquels ? x Neen / Non |
|--|---------------------------------------|

7. Gebruiktijd & Bewaartermijn p- Délai d'Utilisation & de Conservation –

| | |
|---|---------------------------|
| Aantal dagen houdbaarheid vanaf productie: Nombre de jours de péremption à la production: | 360 Dagen / Jours |
| Aantal minimum dagen houdbaarheid gegarandeerd voor levering: de jours de péremption minimum garanti à la livraison: | 242 Dagen / Jours |
| Behoud voor een open verpakking: Conservation pour un emballage ouvert: | 30 Dagen / Jours |
| Ten minste houdbaar tot A consommer de préférence avant | DD/MM/JJJJ JJ/MM /AAAA |

Opslag condities - Conditions de stockage

| |
|---|
| – Bewaring condities en temperatuur - Condition et température de conservation : Op kamertemperatuure en droog bewaren Température Ambiante - sec |
|---|

9. Modifications - Wijzigingen

Elke wijziging en update van de gecommuniceerde gegevens (zie hierboven);, ... zullen 72 uur voor de toepassing datum worden doorgegeven
 Toutes modifications et mises à jour des données communiquées ci-dessus : ... seront être notifiées 72 heures avant la date effective de ces changements.