



**ARTIKEL REFERENTIE FICHE**  
**FICHE REFERENCEMENT ARTICLE**  
**'FOOD'**

Date :  
17/12/2014  
Page : 1/7  
1

**ARTIKEL**

Referentie / Référence:  
Frite Superbe Bakken & Braden 10 Liter

**Good-Fry International n.v.**

Product nummer/referentie van leverancier Référence-n°article fournisseur	Merk product Marque produit
863	Frite Superbe Bakken & Braden 10 Liter

**1. Algemene productinformatie - Informations générales produit**

Benaming product NEDERLANDS + minimum verpakking	NL : Frite Superbe Bakken & Braden 10L
Libellé commercial produit FRANÇAIS + conditionnement minimum	FR: Frite Superbe cuire & rôtir 10 L
Name of the product ENGLISH + minimum packaging	ENGL: Frite Superbe Baking & Cooking 10 L
Uitvoerige beschrijving van het product : Description détaillée du produit :	NL : Frite Superbe Bakken & Braden Oliebereiding met boteraroma  FR : Frite Superbe Cuire & Rôtir Préparation d'huile au goût du de beurre
<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	
Code EAN omverpakking - emballage de distribution (Karton/Carton): 87 13978 103032 Code EAN verbruikerseenheid - emballage consommateur (Eenheid / Détail): 87 13978 103032	
Land van oorsprong product - Pays d'origine produit : Oostenrijk / Autriche	

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

### 3. - Logistieke gegevens - Données logistiques

<b>Levering op euro-palet</b>	<b>Livraison sur Euro-palette</b>
Aantal kartons per palet Nombre de cartons par palette	72
Aantal lagen per palet Nombre de couches par palette	3
Aantal kartons per lagen Nombre de cartons par couches	24
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

	<b>Omverpakking (DU – Karton)</b> <b>Emballage Distribution (DU – Carton)</b>	<b>Verbruikerseenheid (CU – Eenheid)</b> <b>Emballage Consommateur (CU – Détail)</b>
<b>Benaming</b> <b>Dénomination</b>		NL :Karton FR :Carton
<b>Eenheid</b> <b>Unité</b>	NL FR :	NL :10 L FR :10L
<b>Afmetingen</b> <b>Dimensions</b>		(L x H x B) in mm (L x H x l) en mm: 180 x 180 x 310 mm
<b>Bruto gewicht</b> <b>Poids Brut</b>		9540 <b>Gr</b>
<b>Netto gewicht</b> <b>Poids Net</b>		9200 <b>Gr</b>

### 4. Specificaties van het produkt - Spécifications du produit

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

Energetische waarde - Valeur énergétique –	3367 <b>KJ</b>	819 <b>Kcal</b>
Vet- Lipides - (g)	91 <b>g</b>	
waarvan Verzadigde vetzuren dont acides gras Saturés	6,4 <b>g</b>	
waarvan Mono-onverzadigde vetzuren dont acides Mono-insaturés	58 <b>g</b>	
waarvan Poly-onverzadigde vetzuren	27 <b>g</b>	

dont acides Poly-insaturés	
Koolhydraten(g) - Glucides (Hydrates de carbone totaux)	<b>0 g</b>
waarvan suikers (mono-en disacchariden) dont sucres (mono-et disaccharides)	<b>0 g</b>
Eiwitten(g) - Protéines	<b>0 g</b>
Zout (NaCl) - Sel (NaCl) (g)	<b>0 g</b>

**Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven**

Lijst van ingrediënten en additieven in dalende volgorde	NL: koolzaadolie – emulgatoren: lecithine – mono-en diglycerides van vetzuren-kleurstof: -boteraroma – Caroteen
Liste des ingrédients et additifs par ordre décroissant	FR: Huile de colza – émulsifiants : lécithine, mono-diglycerides d'acides gras – arôme de beurre - Carothène

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

Tips voor gebruik en voor bereidingen Conseils d'utilisation et de préparation	<p>NL: <b>Bakken</b> : De spijzen kleven niet aan de pan, zelfs met 2/3 van de gebruikelijke hoeveelheid vetstof..</p> <p>"Superbe" weerstaat aan hogere temperaturen dan boter en margarine, en vergemakkelijkt dus het dichtschroeien van vlees.</p> <p>"Superbe" voorkomt het kleven van rijst en deegwaren, en het uitdrogen van aardappelpuree.</p> <p><b>Braden</b>: Daar "Superbe" vloeibaar is laat het zich eenvoudig verstuiven; men bekomt een mooi fijn korstje.</p> <p><b>Fruiten</b> : Uien, champignons, pepers, enz.. "Superbe" verdeelt zich gelijkmatig en verrijkt de smaak..</p> <p><b>Bereiding van sausen</b> : "Superbe" bevat geen water :</p> <p>Dat merklijk de stabiliteit verbetert van geëmulgeerde sausen verbetert zoals: hollandaise, béarnaise, mayonaise, dressing, enz. Dat de bereidingstijd verkort en het spatten voorkomt.</p> <p>"Superbe" bevat een emulgator :</p> <p>Dat de binding verhoogt en de homogeniteit met andere vloeistoffen verbetert zoals :</p> <p><b>In desserts</b> : "Superbe" versterkt het aroma van uw roomijs en tal van andere desserts. <b>in de patisserie</b> "Superbe" leent zich voor bijna alle</p>
---	--

	<p>recepten :        baba, beignet, biscuit, brioche, cake, soezen        pannenkoeken, biscuitdeeg, wafels, taartdeeg        kattetongen, brood, peperkoek, pizza, enz.</p> <p><b>bij de slager:</b> in gehakt, hamburger, marinades,        enz. FR: <b>pour cuire</b> : Les aliments n'attachent        pas à la poêle, même avec 2/3 de la quantité        habituelle.</p> <p>La "Superbe" résiste à de plus hautes        températures que le beurre ou la margarine, et        permet ainsi donc de mieux saisir une viande.        La "Superbe" empêche le riz et les pâtes de        coller, et la purée de se dessécher.</p> <p><b>Pour rôtir</b> : De par sa nature liquide, la        "Superbe" peut être vaporisée ; les pièces à rôtir        se recouvrent alors d'une belle fine croûte.</p> <p><b>Pour rissoler</b> : Oignons, champignons, poivrons,        etc. la "Superbe" se répartit uniformément et        enrichit le goût .</p> <p><b>Dans les sauces</b> : La "Superbe" ne contient pas        d'eau :        ce qui améliore considérablement la stabilité des        sauces émulsionnées        hollandaise, béarnaise, mayonnaise, dressing, etc.        ce qui aussi raccourcit les temps de cuisson et        évite les éclaboussures. La "Superbe" contient        un agent liant :        ce qui augmente la liaison et l'homogénéité avec        d'autres liquides (jus monté)</p> <p><b>Dans les desserts</b> : La "Superbe" renforce les        arômes de vos crèmes glacées et desserts divers.        en pâtisserie La "Superbe" s'adapte à presque        toutes vos recettes :</p> <p>baba, beignet, biscuit, brioche, pâte brisée, cake,        choux        crêpe, pâte à frire, génoise, gaufre, pâte levée,        langue de chat, pain, pain d'épices, pizza, etc.</p> <p><b>en boucherie</b> haché, hamburger, marinade, etc</p>
<p>Aanbevelingen en/of opbrengst van product</p> <p>Recommandations et/ou rendement du produit</p>	<p>NL: verbruik bij het braden - 1/2 in vergelijking tot        gebruikelijke braadproducten)        sausen en bakken: 2/3        Zonder water        Kan verstoven worden        20 à 40% minder verbruik        Goedkoper dan boter en.....margarine        Lager energieverbruik (smelten niet nodig)</p> <p>FR: pour frire et rissoler 1/2 de la quantité        habituelle de beurre ou de        margarine, Sauces 2/3, température plus bas        Sans eau        Peut être vaporisé</p>

	<p>Consommation réduite de 20 à 40%          Moins cher que le beurre et ... que la margarine          Consommation d'énergie réduite (plus de temps de fonte)</p>
<p>De 'meerwaarde' van het product en/of voedingsvoordeel</p> <p>Le 'plus' du produit et/ou intérêt nutritionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> NL: Kwalitatief</li> <li><input type="checkbox"/> Natuurlijke smaak en identiek aroma als boter</li> <li><input type="checkbox"/> Zuiver aroma, stabiel (koud en warm !)</li> <li><input type="checkbox"/> Gebrevetteerd product</li>   <li><input type="checkbox"/> Praktisch &amp; Polyvalent</li> <li><input type="checkbox"/> Bewaring op kamertemperatuur</li> <li><input type="checkbox"/> 3 producten in één (boter/margarine/olie)</li> <li><input type="checkbox"/> Om te bakken en te braden</li> <li><input type="checkbox"/> Voor uw sausen (Hollandaise, jus monté, dressing)</li> <li><input type="checkbox"/> En de patisserie (brood, cake, wafels, soezen)</li>   <li><input type="checkbox"/> Hygiënisch</li> <li><input type="checkbox"/> Verpakking Bag-in-Box met kraantje (altijd proper)</li> <li><input type="checkbox"/> Gebruik en bewaring op kamertemperatuur</li> <li><input type="checkbox"/> Conform met de HACCP normen</li>   <li><input type="checkbox"/> Gezond en Natuurlijk</li> <li><input type="checkbox"/> 100% plantaardig</li> <li><input type="checkbox"/> Zonder bewaarmiddelen</li> <li><input type="checkbox"/> Zonder keukenzout</li> <li><input type="checkbox"/> Reduceert uw vetstofinname met 20 à 40%</li>   <li><input type="checkbox"/> Zonder gluten en lactosevrij</li>   <li><input type="checkbox"/> FR: Goût naturel et identique au beurre</li> <li><input type="checkbox"/> Arôme franc, stable (à froid et à chaud !)</li> <li><input type="checkbox"/></li> <li><input type="checkbox"/> Pratique &amp; Polyvalent</li> <li><input type="checkbox"/> Conservation à température ambiante</li> <li><input type="checkbox"/> 3 produits en 1 (beurre / margarine / huile)</li> <li><input type="checkbox"/> Pour cuire et rôtir</li> <li><input type="checkbox"/> Pour les sauces (Hollandaise, jus monté, dressing)</li> <li><input type="checkbox"/> Pour la pâtisserie (pain, cake, gaufre, pâte à choux)</li> <li><input type="checkbox"/></li> <li><input type="checkbox"/> Hygiénique</li> <li><input type="checkbox"/> Emballage S'utilise et se conserve à température ambiante</li> <li><input type="checkbox"/> Conforme aux normes HACCP</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Sain et naturel <input type="checkbox"/> 100% végétal <input type="checkbox"/> Sans conservateur <input type="checkbox"/> Consommation de graisses réduite de 20 à 40%  Sans Gluten / Sans Lactose
--	--

**6. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid**

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

OUI/JA	NON/NEE	Type allergen	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 (amand, 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	Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l utigedrukt als SO <sub>2</sub>	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO <sub>2</sub>
<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	<input type="checkbox"/> Ja / Oui
---	-----------------------------------

genetisch gewijzigde organismen geproduceerd? Le produit ou un des ingrédients/additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ?	Zo ja, welke ? Si oui lesquels ?  x Neen / Non
---	---

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

Aantal dagen houdbaarheid vanaf productie: Nombre de jours de péremption à la production:	450 Dagen / Jours
Aantal minimum dagen houdbaarheid gegarandeerd voor levering: Nombre de jours de péremption minimum garanti à la livraison:	300 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.