

ARTIKEL

Referentie / Référence: Good-fry warmtestabiele frituur- en spijsolie

Good-Fry International n.v.

Product nummer/referentie van leverancier Référence-n°article fournisseur	Merk product Marque produit
873	Good-fry Natuurlijk stabiele frituur- en spijsolie Huile pour frire et assaisonnements

1. Algemene productinformatie - Informations générales produit

Benaming product NEDERLANDS + minimum verpakking	NL : Good-fry Natuurlijk warmtestabiele frituur- en spijsolie 15 L
Libellé commercial produit FRANÇAIS + conditionnement minimum	FR: Good-fry Huile stabilité naturel à la chaleur pour frire et assaisonnements 15L
Name of the product ENGLISH + minimum packaging	ENGL: GOOD-FRY naturelly heat stable frying oil
Uitvoerige beschrijving van het product : Description détaillée du produit :	NL : Good-fry Natuurlijk warmtestabiele frituur- en spijsolie . frituren – braden – koude bereidingen Met een hoog gehalte aan oliezuur Vervangen van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in een dieet draagt bij tot het onderhoud van een normaal bloed cholesterol niveau, oliezuren zijn onverzadigde vetzuren FR : Good-fry Huile stabilité naturel à la chaleur pour frire et assaisonnements. Avec une haute quantité des acides oleic . En remplaçant les graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien du taux de cholestérol normal dans le sang. Les acides oleic sont des gras mono-insaturés.
Leverancier gegevens Coordonnées fournisseur :	

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): Code EAN verbruikerseenheid - emballage consommateur (Eenheid / Détail): 87 13978 151019
Land van oorsprong product - Pays d'origine produit : Oostenrijk / Autriche
N° intrastat (8 chiffres) - Intrastatnr. (8 chiffres) : 15121990

3. - Logistieke gegevens - Données logistiques

Levering op euro-palet	Livraison sur Euro-palette
Aantal kartons per palet Nombre de cartons par palette	45
Aantal lagen per palet Nombre de couches par palette	3
Aantal kartons per lagen Nombre de cartons par couches	15
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 :Bag-in-Box FR :Carton
Eenheid Unité	NL FR :	NL :15 L FR :15 L
Afmetingen Dimensions		(L x H x B) in mm (L x H x l) en mm: 245 x 223 x 310 mm
Bruto gewicht Poids Brut		14250 Gr
Netto gewicht Poids Net		13800 Gr

4. Specificaties van het produkt - Spécifications du produit

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

Energetische waarde - Valeur énergétique –	3404 KJ	818 Kcal
Vet- Lipides - (g)	92 g	
waarvan Verzadigde vetzuren dont acides gras Saturés	7 g	
waarvan Mono-onverzadigde vetzuren dont acides Mono-insaturés	75 g	
waarvan Poly-onverzadigde vetzuren dont acides Poly-insaturés	8 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 olieën in wisselende verhoudingen (High oleic zonnebloemenolie, Rijstolie), antioxidant: sterk tocopherolhoudende extracten, citroenzuur.</p> <p>FR: Ingrédients: Huiles végétales dans des proportions variables(Huile de tournesol High Oleic, huile de son de riz), extracts riche en tohopéroles naturels, acide citrique.</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>Frituren op lagere temperatuur 165 °C max 170°C Temperature de friture 165 °C max 170°C</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>Le 'plus' du produit et/ou intérêt nutritionnel</p>	<p>Extreem warmtestabiel Geen geur in de keuken 5% minder vetopname krokante frietjes en blijven langer warm vanaf 165 °C optimale frituurkwaliteit zonder siliconen (E (900) Gebruik in koude en warme keuken.</p> <p>Met een hoog gehalte aan oliezuur Vervangen van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in een dieet draagt bij tot het onderhoud van een normaal bloed cholesterol niveau, oliezuuren zijn onverzadigde vetzuren</p> <p>Dure plus longtemps dans la friteuse Frirer sur 165 °C donne une qualité optimale Pas d'odeur dans la cuisine. Donne des pommes croquantes et reste plus longtemps chaud. 5% moins de graisse dans les produits Pour la cuisine chaude et froide.</p> <p>Avec une haute quantité des acides gras . En remplaçant les graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien du taux de cholestérol normal dans le sang. Les acides gras sont des gras mono-insaturés.</p>
--	---

6. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid

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

OUI/JA	NON/NEE	Type allergeen	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 (amandelen, noix, noisettes, noix de cajou, noix de	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten,

		pécan, pistaches, ...) et produits à base de fruits à coques	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 ? x Neen / Non
Wordt het product of een van zijn ingrediënten/additieven met genetisch gewijzigde organismen geproduceerd? Le produit ou un des ingrédients/additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ?	<input type="checkbox"/> Ja / Oui 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 kamertemperatuur 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.