

## FICHE PRODUIT

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| <b>PRODUIT</b>     | TW CD-130 BL 10L |
| <b>ARTICLE NR.</b> | 12007            |

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| <b>DESCRIPTION DE PRODUIT</b> | Huile de coupage |
|-------------------------------|------------------|

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>DATE D'IMPRESSION</b> | 22/12/2021 |
|--------------------------|------------|

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| <b>DECLARATION D'INGREDIENTS</b> | Huile végétale (colza, palm)       |
|                                  | Emulsifiants(E322 Lécithine (sun)) |

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>PROPRIETES NUTRITIONNELLES</b> |       |
| Valeur énergétique (kcal)         | 900   |
| Valeur énergétique (kJ)           | 3.699 |
| Sodium (mg)                       | 0     |
| Glucides (g)                      | 0     |
| Lipides (g)                       | 99,9  |
| Acides gras saturé (%)            | 13,9  |
| Protéines (g)                     | 0     |

|                                    |                |          |
|------------------------------------|----------------|----------|
| <b>PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES</b> |                |          |
| Nombre total de colonies à 30°C    | Max. 100.000/g | ISO 4833 |
| Levures                            | Max. 20000/g   | ISO 7954 |
| Moisissures                        | Max. 20000/g   | ISO 7954 |
| E.Coli                             | Max. 100/g     | ISO 7251 |
| Salmonella                         | absence/25g    | ISO 6579 |

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <b>PROPRIETES PHYSIQUES</b> |         |
| couleur                     | jaune   |
| Texture                     | liquide |
| odeur                       | gras    |
| goût                        | gras    |

|                  |     |
|------------------|-----|
| <b>EMBALLAGE</b> | Ton |
|------------------|-----|

|                              |                                                                                                                                 |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DUREE DE CONSERVATION</b> | DLC de 104 semaines après la date du production en emballage fermé à 15-25°C et dans une humidité relative de l'air de max. 75% |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

TF 12007 TW CD-130 BL 10L

**Wouters nv**

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Wolfsakker 6, B-9160 Lokeren, Belgium

Telephone: +32(0)93 40 42 40

BTW BE0452.771.848

|                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>QUALITY MANAGEMENT SYSTEM</b> |                                   |
| FSSC 22000                       | Certificat disponible sur demande |

## **LISTE ALBA**

### **Informations ALBA:**

La liste ALBA ci-dessous est complétée compte tenu de l'explication fournie par ALBA.

Les données complétées proviennent de la recette établie du produit et des spécifications des ingrédients individuels tels qu'ils ont été convenues avec le fabricant en question.

|                                  |   |                                 |   |
|----------------------------------|---|---------------------------------|---|
| Lait et produits laitiers        | - | Huile d'arachide                | - |
| Lactose                          | - | Glutamate                       | - |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | - | Sulfite (E220 t/m E227)         | - |
| Protéin de soja                  | - | Acide benzoïque (E210 t/m E213) | - |
| Huile de soja                    | - | Parabens (E214 t/m E219)        | - |
| Gluten                           | - | colorants azoïques*             | - |
| Epautre                          | - | Engrain                         | - |
| Orge                             | - | Blé                             | - |
| Avoine                           | - | Tartrazin (E102)                | - |
| Seigle                           | - | Chinolinegeel (E104)            | - |
| Boeuf                            | - | Zonnegeel FCF (E110)            | - |
| Porc                             | - | Azorubine (E122)                | - |
| Poulet                           | - | Ponceau 4R (E124)               | - |
| Poisson                          | - | Allurarood AC(E129)             | - |
| Crustacés et mollusques          | - | Cannelle                        | - |
| Maïs                             | - | Vanilline                       | - |
| Cacao                            | - | coriandre                       | - |
| Levure                           | - | Céleri                          | - |
| Légumineuses                     | - | Umbelliferae                    | - |
| Graines de sésame                | - | oeuf                            | - |
| Huile de sésame                  | - | wortel                          | - |
| Noix                             | - | moutarde                        | - |
| Huile de noix                    | - | Lupin                           | - |
| Arachide                         | - | Mollusques                      | - |

(+ = présence, - = absence)

\* Colorants Azo (E102, E104, E110, E122, E124, E129).

### **Sans OGM**

Sur base des ingrédients du produit, nous pouvons déclarer que le produit est garanti sans OGM.

TF 12007 TW CD-130 BL 10L

**Wouters nv**

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Wolfsakker 6, B-9160 Lokeren, Belgium

Telephone: +32(0)93 40 42 40

BTW BE0452.771.848

