

A - IDENTIFICATIE

A1 - Product

Commerciële benaming	
0298SG G. Palme Isco Palmvet SG 4x2,5kg	
Artikel code leverancier	Wettelijke verkoopbenaming
0298SG	Plantaardig vet



A2 - Leverancier

Naam onderneming	Plaats van fabricatie		Goedkeuring of registratie Nr	
s.a. Aigremont n.v.	8, rue des Awirs - 4400 Awirs - Flémalle (Belgique)		B101343 - AER/LIE/011921	
Website	Tel	Fax	Contact	Certificering
www.aigremont.be	0032/(0)4/273.71.00.	0032/(0)4/275.49.31.	info@aigremont.be	BRC - GDA margarine

B - PRODUCTBESCHRIJVING

B1 - Gebruik van het product

100% plantaardig frituurvet; dit product bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org - RSPO-1106031.
--

☒ Professionele gebruikers
 ☒ Collectiviteiten
 ☒ Eindgebruikers
 ☐ Industriële sector

B2 - Samenstelling van het product

Ingrediënten, additieven, aroma's	% in het eind product	Origine	
		Plantaardig / dierlijk / ...	Geografisch
Vetstoffen	100		
Geraffineerd plantaardig vet		Palm RSPO SG	West-Africa, Midden-Afrika, Midden-Amerika, Zuid-Amerika, Zuid-Oost Azië, Oceanië
Antischuimmiddel : dimethylpolysiloxaan E900	< 0,01	Synthetisch	Belgie

B3 - Voedingswaarde

Gemiddelde voedingswaarde (per 100 g)			
Energie (kJ/kcal)	3700/900	Koolhydraten (g)	0
Vetten (g)	100	waarvan suikers (g)	0
waarvan :		Vezels (g)	0
- verzadigde vetzuren + trans (g)	54	Eiwitten (g)	0
waarvan trans (g)	1	Zout (g)	0
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g)	37		
- meervoudig onverzadigde vetzuren (g)	9		

B4 - Organoleptische eigenschappen

Smaak	Reuk	Textuur	Kleur
Neutraal.	Neutraal.	Vast bij +20 °C.	Witachtig tot geelachtig.

B5 - Gebruiks raadgevingen

Voor een optimaal gebruik, niet hoger dan 180°C verhitten; onnodige overhitting vermijden; regelmatig filteren; na 10 of 12 bereidingen vervangen; het wordt afgeraden andere oliën of vetten met dit product te mengen, dit zou schuimvorming bevorderen; het wordt ook afgeraden producten te bakken die te verschillend zijn ; dit kan de smaak beïnvloeden.

B6 - Logistiek

Eigenschappen van het product (buitenafmetingen in mm)			
Verpakking :	Polyethyleen paperlike		
Netto gewicht (kg) :	2,5	Lengte :	283
Bruto gewicht (kg) :	2,511	Breedte :	92
EAN Code :		Hoogte :	101
Kenmerken van het colli (buitenafmetingen in mm)			
Aantal verpakkingen per colli :	4	Lengte :	292
Netto gewicht (kg) :	10	Breedte :	195
Bruto gewicht (kg) :	10,224	Hoogte :	202
ITF Code :			
Kenmerken van Palletten (buitenafmetingen in mm)			
Aantal colli per pallet :	72	Lengte :	1200
Aantal colli per laag :	12	Breedte :	800
Aantal lagen per pallet :	6	Hoogte :	1362
Netto gewicht (kg) :	720	Pallet type :	Houten europalet
Bruto gewicht (kg) :	756	Pallets niet stapelen.	

Traceerbaarheidscode : LXXXXX Y UU:MM

Minimaal DMH bij ontvangst : 9 maanden

B7 - Bewaring en transport

Datum van minimale houdbaarheid (DMH)	Bewarings voorwaarden	Levensduur na opening	Bewaartemperatuur	Transport temperatuur
14 maanden	Droog bewaren. Tegen stof en licht beschermen.	DMH bij naleving van bewaarvoorwaarden	Bij voorkeur max +10 °C	Bij voorkeur max +15 °C

C - EIGENSCHAPPEN

C1 - Microbiologisch

Microbiologische kenmerken	GMP - Max	Methoden
Kiemgetaal (/g)	< 200 < 2000	ISO 4833
Entero's (/g)	< 10 < 100	ISO 21528-2
E. Coli (/g)	< 10 < 10	ISO 16649-2
Staphylococci coagulase + (/g)	< 10 < 10	ISO 6888-2
Gisten (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Schimmels (/g)	≤ 10 ≤ 100	NF-V-08-059
Salmonella	afwezigheid /25g	AFNOR BIO-12/16-09/05 : Vidas EASY Salmonella
Listeria monocytogenes	afwezigheid /25g	AFNOR BIO-12/11-03/04 : Vidas LMO 2

C2 - Physico-chemisch

Physico-chemische kenmerken	Tolerantie	Methoden
Vochtgehalte	≤ 0,3 %	Verdamping
Zuurtegraad : F.F.A. (oleic zuur - 282) (bij verpakken)	≤ 0,1 %	ISO 1740
Peroxide (bij verpakken) doel tolerantie	≤ 1 meq O ₂ /kg ≤ 2 meq O ₂ /kg	ISO 3960
Smelttemperatuur : Druppelpunt	38 - 43 °C	Ubbelohde
Solid Fat Content : NMR (Bruker) (indicatief)	10 °C 52 - 61 %	ISO 8292 Gepulseerd NMR
	20 °C 29 - 38 %	
	30 °C 11 - 20 %	

C3 - Allergenen

	Intentioneel aanwezig in het product		Aanwezigheid op		Beheersing van kruis-besmetting JA/NEEN/Niet van toepassing
	JA/NEEN	Zo Ja, grondstof die de substantie bevat	de productie site JA/NEEN	de productie lijn JA/NEEN	
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	N		N	N	J
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	N		N	N	J
Eieren en producten op basis van eieren	N		N	N	J
Vis en producten op basis van vis	N		N	N	J
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	N		N	N	J
Soja en producten op basis van soja	N		N	N	J
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	N		J	J	J
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten	N		N	N	J
Selderij en producten op basis van selderij	N		N	N	J
Mosterd en producten op basis van mosterd	N		N	N	J
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	N		N	N	J
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	N		N	N	J
Lupine en producten op basis van lupine	N		N	N	J
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	N		N	N	J

Aangepast aan vegetarisch regime :

J

Aangepast aan veganist regime :

J

Kosher :

N

Halal :

N

C4 - Attesten

GGO

Dit product moet niet vermeld worden volgens de Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en de Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders.

Niet ionisatie, niet bestraling

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat het desbetreffende product van deze technische fiche geen enkele behandeling van ionisatie of bestraling ondergaan heeft conform aan de Richtlijn 1999/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling.

Contaminatie

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat het desbetreffende product van deze technische fiche conform is aan de Verordening (EG) nr. 2023/915 van de Commissie van 25 april 2023 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

Pesticiden

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat het desbetreffende product van deze technische fiche conform is aan de Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong.

Voedselvriendelijkheid van de primaire verpakking

De s.a. Aigremont n.v. bevestigt dat de primaire verpakking gebruikt voor de verpakking van het desbetreffende artikel van deze technische fiche conform is aan de Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Technisch vervaardigd nanomateriaal

Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten moet dit product niet als technisch vervaardigd nanomateriaal bevattend vermeld worden.

Gevaarlijke stoffen - Veiligheidsinformatieblad

Volgens de Verordening (EG) Nr. 1272/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 December 2008 betreffende de indeling, etikettering en verpakking van stoffen en mengsels bevat dit product geen gevaarlijke stoffen. Volgens Artikel 31 van Verordening (EG) Nr. 1907/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 18 december 2006 inzake de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH) is geen veiligheidsinformatieblad nodig.

Onder voorbehoud van wijziging van de productformulering /of productiemethode.

De maximale geldigheid van deze technische fiche is 3 jaar.

Deze technische fiche is eigendom van s.a. Aigremont n.v.