

**A - IDENTIFICATIE**

**A1 - Product**

Commerciële benaming	
321 G. Saindoux Raffiné 1x10kg	
Artikel code leverancier	Wettelijke verkoopsbenaming
321	Dierlijk 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**

Kruimeldeeg; patisserie; koken; 100 % dierlijk frituurvet.

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 dierlijk vet		Reuzel	Europa

**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)	47	Eiwitten (g)	0
waarvan trans (g)	2,5	Zout (g)	0
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g)	42		
- meervoudig onverzadigde vetzuren (g)	11		

**B4 - Organoleptische eigenschappen**

Smaak	Reuk	Textuur	Kleur
Reuzel.	Reuzel.	Vast bij +20 °C.	Wit.



13/01/2016



## 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 helder blauw + karton		
Netto gewicht (kg) :	10	Lengte :	340
Bruto gewicht (kg) :	10,245	Breedte :	218
EAN Code :		Hoogte :	151
Kenmerken van het colli (buitenafmetingen in mm)			
Aantal verpakkingen per colli :	-	Lengte :	-
Netto gewicht (kg) :	-	Breedte :	-
Bruto gewicht (kg) :	-	Hoogte :	-
ITF Code :			
Kenmerken van Palletten (buitenafmetingen in mm)			
Aantal colli per pallet :	80	Lengte :	1200
Aantal colli per laag :	10	Breedte :	800
Aantal lagen per pallet :	8	Hoogte :	1360
Netto gewicht (kg) :	800	Pallet type :	Houten europalet
Bruto gewicht (kg) :	840		

Traceerbaarheidscode : L J DDD 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
Enteroc'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 <sub>2</sub> /kg ≤ 2 meq O <sub>2</sub> /kg	ISO 3960
Smeltemperatuur : Druppelpunt	35 - 45 °C	Ubbelohde
Solid Fat Index : NMR (Bruker) (indicatief)	10 °C 43 - 58 %	ISO 8292 Gepulseerd NMR
	20 °C 29 - 41 %	
	30 °C 9 - 21 %	

**C3 - Allergenen**

Intentioneële aanwezigheid in het product		Aanwezigheid op		Risico van kruisbesmettingen JA/NEEN/Niet Van Toepassing
JA/NEEN	Zo Ja, grondstof die de substantie bevat	de productie site JA/NEEN	de productie lijn JA/NEEN	

Substanties met belangrijke allergenen					
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	N
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	N		N	N	N
Eieren en producten op basis van eieren	N		N	N	N
Vis en producten op basis van vis	N		N	N	N
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	N		N	N	N
Soja en producten op basis van soja	N		J	J	N
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	N		J	J	N
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (Amygdalus communis L.), hazelnoten (Corylus avellana), walnoten (Juglans regia), cashewnoten (Anacardium occidentale), pecannoten (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), paranoten (Bertholletia excelsa), pistachenoten (Pistacia vera), macadamianoten (Macadamia ternifolia) en producten op basis van schaalvruchten	N		N	N	N
Selderij en producten op basis van selderij	N		N	N	N
Mosterd en producten op basis van mosterd	N		N	N	N
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	N		N	N	N
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	N		N	N	N
Lupine en producten op basis van lupine	N		N	N	N
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	N		N	N	N

Substanties met minderbelangrijke allergenen					
Saccharose	N		J	J	N
Rund	N		J	J	N
Varken	J	Reuzel	J	J	nvt
Kip	N		N	N	N
Fructose	N		J	J	N
Maïs	N		N	N	N
Cacao	N		N	N	N
Gisten	N		N	N	N
Peulvruchten	N		N	N	N
Glutamaat	N		N	N	N
BHA / BHT (E320-E321)	N		N	N	N
Benzoëzuur (E210 => E213)	N		N	N	N
Paraben (E214 => E219)	N		N	N	N
Tartrazine (E102)	N		N	N	N
Oranjegeel (E110)	N		N	N	N
Azorubine (E122)	N		N	N	N
Amarant (E123)	N		N	N	N
Cochenille rood (E124)	N		N	N	N
Sorbinezuur (E200 => E203)	N		J	J	N
Kaneel	N		N	N	N
Vanilline	N		J	J	N
Koriander	N		N	N	N
Umbelliferae	N		N	N	N

**Kosher / Halal**

N
N
N

**Aangepast aan vegetarisch regime :**

**Aangepast aan veganist regime :**



13/01/2016



#### **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 en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG.

##### **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. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 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 en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.

##### **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 en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG

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.