



Data provided by GS1 MyProductManager

BID Frituurolie premium class 15L Frying Dutchman

Frituurolie

**Technische en logistieke info :**

Artikelnr. : 126137  
Te bestellen per : 1 Bidon  
Kartonhoeveelheid : Bag in box  
Pallethoeveelheid : 45

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 15 LTR  
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 13800  
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 14327

**Bijkomende productinfo :**

Instructies voor gebruik :

1. Rondje eruit halen. 2. Flapje naar buiten trekken. 3. Schenktuit naar buiten halen. 4. Flapje weer terug op zijn plek zetten. 5. Schenktuit open maken. 6. Beschermlaagje verwijderen

Bewaarcondities :

Tenminste houdbaar tot: zie bovenzijde / Bewaaradvies: 15-20 °C

Claims :

plantaardige oliën

**Ingrediënten :**

Ingrediënten: plantaardige oliën (high oleic zonnebloemolie, zonnebloemolie, raapolie), antischuimmiddel (dimethylpolysiloxaan).

**Allergeneninfo :**

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat geen
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat geen
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwaveloxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat geen
Sojabonen	Bevat geen
Selderij	Bevat geen
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen

Voedingswaardes :

Voedingswaardes	Per 100ML
Energie (kJ)	3405kJ
Energie (kcal)	830kcal
Vetten (g)	92g
Waarvan verzadigd vet (g)	8g
Waarvan enkelvoudig onverzadigd	57g
Waarvan meerv. onverzadigd	27g
Koolhydraten (g)	0g
- Waarvan suiker (g)	0g
Eiwitten (g)	0g
Zout (g)	0g

**Contact :**

Smilde Natura B.V.  
Postbus 10 - NL8440 AA Heerenveen

**Disclaimer :**

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c), eigendom van GS1, voor meer info surf naar:

<http://www.gslbelu.org/>