



maxum
butter



BUTTEROIL

HUILE DE BEURRE/BUTTERÖL/BOTEROLIE

Technisches Datenblatt

Fiche technique

Lijst met technische informatie

Technical data sheet



UNIFILL
FILLING INDUSTRIES

Unifill Filling Industries
Glasweg 4
4794 TB Heijningen
The Netherlands
www.unifill.nl





Technisches Datenblatt

Unifill Filling Industries - Glasweg 4, 4794 TB Heijningen - Niederlande

Bezeichnung: Bratöl
 Artikel-Nummer: UN/CAN/5/FRITT/MAXUM/BUTTER
 Produkt-Identifikation: Bratöl
 Nettoinhalt: 1 Liter und 5 Liter
 Mindesthaltbarkeit: 10.02.2011 mit Losnummer
 Mindestens haltbar bis: siehe oberen Bereich

Zutaten: pflanzliche Öle, ungehärtet;
 Butteraroma.

100ml (92g) Frittieröl enthalten durchschnittlich:

Nährwerte	Pro 100 ml
Brennwert:.....	3404 kJ/828 kcal
Eiweiss:	0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Fett:	92 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	47,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	34,7 g
Linolensäure:.....	< 1 g
Transfettsäuren:	< 1 g
Ballaststoffe:.....	0 g
Natrium:	0 g

Chemische und physikalische Eigenschaften

Seife: max 5 ppm
 Peroxide: max 2 meq/kg (bei Abfüllung)
 Feucht: max 0,2%
 Freie Fettsäure: max 0,2%
 Geschmack:..... neutral
 Farbe (Lovibond):..... max 4 R

Lagerbedingungen:

Trocken bei ein Lagertemperatur > 7 Grad Celcius.

Liste der Allergene gemäß RL2003/89/EG und ALBA- Liste:

Spalte	Allergene	Vorhanden (ja/nein)
1	Milch und -erzeugnisse (einschließlich Lactose)	Nein
2	Eier und -erzeugnisse	Nein
3	Soja und -erzeugnisse	Ja
4	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus herstellte Erzeugnisse)	Nein
5	Rind	Nein
6	Schwein	Nein
7	Huhn	Nein
8	Fisch und -erzeugnisse	Nein
9	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
10	Mais und -erzeugnisse	Nein
11	Kakao und -erzeugnisse	Nein
12	Hülsenfrüchte und -erzeugnisse.....	Nein
13	Schalenfrüchte und -zeugnisse	Nein
14	Erdnüsse und -erzeugnisse.....	Nein
15	Sesam und -erzeugnisse	Nein
16	Glutamat (E 620 bis E 625)	Nein
17	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	Nein
18	Azofarbstoffe	Nein
19	Tartrazine (E 120).....	Nein
20	Lupine	Nein
21	Senf und -erzeugnisse	Nein
22	Umbelliferen und -erzeugnisse.....	Nein



HUILE DE BEURRE

100 ml (92g) d'huile de friture contiennent en moyenne:

Valeurs nutritives	Par 100 ml
Valeur énergétique.....	3404 kJ/828 kcal
Protéines	0 g
Hydrates de carbone.....	0 g
dont sucre	0 g
Lipides	92 g
dont acides gras saturés	9,2 g
dont monoacides gras saturés	47,7 g
dont polyacides gras saturés.....	34,7 g
Acides linoléiques	< 1 g
Acides trans gras	< 1 g
Fibres alimentaires.....	0 g
Sodium	0 g

Propriétés chimiques et physiques

Savon:	max 5 ppm
Peroxyde:	max 2 meq/kg (lors du remplissage)
Humidité:	max 0,2 %
Acides gras libres:.....	max 0,2 %
Goût:	neutre
Colorant (Lovibond):	max 4 R

Conditions de stockage:

Au sec et à une température de stockage
> 7 degrés Celsius.



Fiche technique

Unifill Filling Industries - Glasweg 4, 4794 TB Heijningen - Pays-Bas

Désignation: huile de rôtissage
 Numéro d'article: UN/CAN/5/FRITT/MAXUM/BUTTER
 Identification du produit: huile de rôtissage
 Contenu net: 1 litre et 5 litres

Durée de conservation minimum: 10.02.2011 avec numéro de lot
 A consommer de préférence avant fin: voir le haut de l'emballage.

Ingrédients: huiles végétales non durcies, arôme de beurre.

Liste des allergènes conformément à la directive 2003/89/CE et à la liste ALBA:

Colonne	Allergènes	Présents (oui/non)
1	Lait et produits du lait (y compris lactose)	Non
2	Œufs et produits à base d'œufs	Non
3	Soja et produits à base de soja.....	Oui
4	Céréales à teneur en gluten (c.à.d. blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées ainsi que produits à base de ces céréales)	Non
5	Bœuf	Non
6	Porc	Non
7	Poulet.....	Non
8	Poissons et produits de la pêche	Non
9	Crustacés et produits à base de crustacés	Non
10	Maïs et produits à base de maïs	Non
11	Cacao et produits à base de cacao.....	Non
12	Légumes à cosse et produits à base de ces légumes	Non
13	Fruits à coque et produits à base de ces fruits.....	Non
14	Arachides et produits à base d'arachides	Non
15	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
16	Glutamate (E 620 à E 625)	Non
17	Anhydride sulfureux et sulfites dans une concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l, indiqués comme SO2	Non
18	Colorants azoïques.....	Non
19	Tartrazine (E 120)	Non
20	Lupin	Non
21	Moutarde et produits à base de moutarde.....	Non
22	Ombellifères et produits à base d'ombellifères	Non



BOTEROLIE

100ml (92g) frituurolie bevat gemiddeld:

Voedingswaarden	Per 100 ml
Energiewaarde	3404 kJ/828 kcal
Eiwitten	0 g
Koolhydraten	0 g
waarvan suiker	0 g
Vetten.....	92 g
waarvan verzadigde vetzuren	9,7 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	47,7 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	34,7 g
Linolzuren	< 1 g
Transvetzuren	< 1 g
Voedingsvezels	0 g
Natrium	0 g

Chemische en fysische eigenschappen

Zeep:	max. 5 ppm
Peroxide:	max. 2 meq/kg (bij verpakking)
Vocht:	max. 0,2%
Vrije vetzuren:.....	max. 0,2%
Smaak:	neutraal
Kleur (Lovibond):	max. 4 R

Opslagcondities:

Droog, bij een opslagtemperatuur > 7 ° C.



Lijst met technische informatie

Unifill Filling Industries - Glasweg 4, 4794 TB Heijningen - Nederland

Omschrijving:	Braadolie
Artikelnummer:	UN/CAN/5/FRITT/MAXUM/BUTTER
Productidentificatie:	Braadolie
Nettoinhoud:	1 liter en 5 liter
Houdbaar tot:	10-02-2011 met batchnummer
Ten minste houdbaar tot:	zie bovenkant.

Ingrediënten: ongeharde plantaardige oliën, boteraroma;

Lijst met allergenen conform RL2003/89/EG en ALBA- lijst:

Kolom Allergeen	Aanwezig (ja/nee)
1 Melk en zuivelproducten (incl. lactose)	Nee
2 Eieren en producten met ei	Nee
3 Soja en sojahoudende producten	Ja
4 Glutenhoudende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut of hybridestammen daarvan, alsmede hieruit samengestelde producten)	Nee
5 Rund	Nee
6 Varken.....	Nee
7 Kip	Nee
8 Vis en vishoudende producten.....	Nee
9 Krab en krabhoudende producten.....	Nee
10 Maïs en maïshoudende producten	Nee
11 Cacao en cacaohoudende producten	Nee
12 Peulvruchten en producten met peulvruchten.....	Nee
13 Noten en producten met noten	Nee
14 Pinda's en producten met pinda.....	Nee
15 Sesam en producten met sesam	Nee
16 Glutamaat (E 620 tot E 625).....	Nee
17 Zwaveldioxide en sulfiet in een concentratie van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, als SO2 aangegeven	Nee
18 Azokleurstoffen	Nee
19 Tartrazine (E 120).....	Nee
20 Lupine	Nee
21 Mosterd en mosterdhoudende producten.....	Nee
22 Schermbloemen en producten met schermbloemen	Nee



BUTTEROIL



100 ml (92 g) deep-frying oil contains on average:

Nutritional values	Per 100 ml
Energy	3404 kJ/828 kcal
Proteins	0 g
Carbohydrates.....	0 g
of which sugar.....	0 g
Fat.....	92 g
of which saturated fatty acids.....	9.7 g
of which monounsaturated fatty acids	47.7 g
of which polyunsaturated fatty acids.....	34.7 g
Linolenic acids.....	< 1 g
Trans fatty acids.....	< 1 g
Dietary fibres.....	0 g
Sodium	0 g

Chemical and physical properties

Soap:	max. 5 ppm
Peroxides:.....	max. 2 meq/kg (at time of filling)
Moisture:	max. 0.2%
Free fatty acids:	max. 0.2%
Flavour:	neutral
Colour (Lovibond):.....	max. 4 R

Storage conditions:

Dry, at a storage temperature above 7°C



Technical data sheet

Unifill Filling Industries - Glasweg 4, 4794 TB Heijningen - The Netherlands

Designation:	Frying oil
Article number:	UN/CAN/5/FRITT/MAXUM/BUTTER
Product identification:	Frying oil
Net contents:	1 litre and 5 litres
Best before date:	10.02.2011 with lot number
Best before:	See upper part

Ingredients: Non-hydrogenated vegetable oils, butter flavour

Liste der Allergene gemäß RL2003/89/EG und ALBA- Liste:

Spalte	Allergen	Vorhanden (ja/nein)
1	Milk and milk products (including lactose)	No
2	Eggs and egg products.....	No
3	Soya and soy products.....	Yes
4	Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains and products manufactured from them)	No
5	Beef	No
6	Pork.....	No
7	Chicken.....	No
8	Fish and fish products.....	No
9	Crustaceans and crustacean products	No
10	Maize and maize products.....	No
11	Cocoa and cocoa products.....	No
12	Legumes and legume products	No
13	Nuts and nut products	No
14	Peanuts and peanut products	No
15	Sesame and sesame products	No
16	Glutamate (E 620 to E 625).....	No
17	Sulphur dioxide und sulphites in a concentration greater than 10 mg/kg or 10 mg/l, indicated as SO2.....	No
18	Azo dyes.....	No
19	Tartrazine (E 120).....	No
20	Lupin.....	No
21	Mustard and mustard products	No
22	Umbellifers and umbellifer products.....	No