



Technische fiche technique

OMSCHRIJVING - DESCRIPTION Solo Prof Culinaire 31% MG 8X1L - Solo Prof Culinaire 31% VG 8X1L

INGREDIENTEN - INGREDIENTS :

BOTERMELK (68%), plantaardige oliën (30%) (volledig gehydrogeneerde palm, kokosnoot, palm), gemodificeerd maïszetmeel, emulgatoren (E473, E471, E322 (SOJA)), BOTERMELK-poeder (0,3%), verdikkingsmiddelen (E412, E410)

BABEURRE (68%), huiles végétales (30%) (palme totalement hydrogénée, coco, palme), amidon modifié de maïs, émulsifiants (E473, E471, E322 (SOJA)), BABEURRE en poudre (0,3%), épaississants (E412, E410)

NUTRITIONELE WAARDEN - VALEURS NUTRITIONELLES :

100G

Energie	Energie	:	1258	Kj
Energie	Energie	:	302	Kcal
Vetten	Graisses	:	31	g
- Verzadigd	- Saturées	:	28	g
Koolhydraten	Glucides	:	4.3	g
- Suikers	- Sucres	:	3.5	g
Voedingsvezels	Fibres	:		g
Eiwitten	Protéines	:	2.4	g
Zout	Sel	:	0.1	g

ALLERGENEN - ALLERGENES :

Milk and its by-products, including lactose (AM)	:	CONTAINS
Soy and their by-products (AY)	:	CONTAINS
Gluten (cereals containing gluten) (AW)	:	FREE_FROM
Eggs and their by-products (AE)	:	FREE_FROM
Nuts and their by-products (AN)	:	FREE_FROM

EAN-ITF CODE

Consumenteneenheid - Unité consommateur	:	08719200067622
Verkoopseenheid - Unité de vente	:	08719200067714
Distributiecode - Code de distribution	:	67876570

CONSUMENTENEENHEID - UNITE CONSOMMATEUR

	:	UVCSolo Prof Culinaire 31% MG 8X1L
Afmetingen - Dimensions	L x b x h - L x l x h	: 63.0x94.0x171.0 mm
Gewicht - Poids	netto uitgelekt - net égoutté	:
Gewicht - Poids	netto - net	: 1.01kg
	bruto - brut	: 1.039kg

VERKOOPSEENHEID - UNITE DE VENTE :

	:	8 * 1010 g
Afmetingen - Dimensions	L x b x h - L x l x h	: 26.6x20.0x17.9 cm
Gewicht - Poids	netto - net	: 8.08
	bruto - brut	: 8.42

PALLETISATIE - PALETTISATION :

EAN code	:	08719200067943
Aantal CE - Nombre d'UC	:	816
Aantal VE - Nombre d'UV	:	102
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par couche	:	17
Aantal lagen per pallet/nombre de couches par pallet	:	6
Afmetingen - Dimensions	L x b x h - L x l x h	: 120.0x80.0x122.4 cm
Gewicht - Poids	netto - net	: 824.16kg
	bruto - brut	: 883.84kg

B.T.W. - T.V.A.

: 6 %

ANDERE - AUTRES

Douande-code - Code de douane	:	21041000
Land van herkomst - Pays d'origine	:	BE
Land van productie - Pays de production	:	Allemagne

TRANSPORT

: frais - Koel

STOCKAGE

:

TEMPERATURES DE MANUTENTIONS - BEHANDELINGSTEMPERATUUR

: 2 7 Celsius degree (°C)

HOUDBAARHEID - DUREE DE CONSERVATION (dagen/jours)

	:	3,0 Jours
Aan handel - Au trade	:	60
Bij productie - A la production	:	60
Na opening / Après ouverture	:	3,0 Jours

Dernier update – laatste update

: 16/09/2024