



Technische fiche technique

OMSCHRIJVING - DESCRIPTION Violife creamy original 500gr - Violife creamy original 500gr

INGREDIENTEN - INGREDIENTS :

Water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar: Glucono-Delta-Lacton, Aroma's, Olijfolie-extract, Vitamine B12.

Eau, huile de noix de coco (23%), amidon, sel marin, correcteur d'acidité : Glucono-Delta-Lactone, Arômes, extrait d'olive, vitamine B12

NUTRITIONELE WAARDEN - VALEURS NUTRITIONELLES :

100G

Energie	Energie	:	987	Kj
Energie	Energie	:	239	Kcal
Vetten	Graisses	:	23	g
- Verzadigd	- Saturées	:	21	g
Koolhydraten	Glucides	:	8	g
- Suikers	- Sucres	:	0	g
Voedingsvezels	Fibres	:		g
Eiwitten	Protéines	:	0	g
Zout	Sel	:	1.2	g

ALLERGENEN - ALLERGENES :

Milk and its by-products, including lactose (AM)	:	FREE_FROM
Soy and their by-products (AY)	:	FREE_FROM
	:	
	:	
	:	
	:	

EAN-ITF CODE

Consumenteneenheid - Unité consommateur	:	05202390024825
Verkoopseenheid - Unité de vente	:	05202390024849
Distributiecode - Code de distribution	:	91301870

CONSUMENTENEENHEID - UNITE CONSOMMATEUR

Afmetingen - Dimensions	L x b x h - L x l x h	:	100.0x100.0x128.0 mm
Gewicht - Poids	netto uitgelekt - net égoutté	:	
Gewicht - Poids	netto - net	:	0.5kg
	bruto - brut	:	0.524kg

VERKOOPSEENHEID - UNITE DE VENTE :

Afmetingen - Dimensions	L x b x h - L x l x h	:	6 * 500 g
Gewicht - Poids	netto - net	:	29.7x21.8x13.5 cm
	bruto - brut	:	3
		:	3.32

PALLETISATIE - PALETTISATION :

EAN code	:	08719200197053	
Aantal CE - Nombre d'UC	:	702	
Aantal VE - Nombre d'UV	:	117	
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par couche	:	13	
Aantal lagen per pallet/nombre de couches par pallet	:	9	
Afmetingen - Dimensions	L x b x h - L x l x h	:	120.0x80.0x141.5 cm
Gewicht - Poids	netto - net	:	351.0kg
	bruto - brut	:	411.122kg

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

: 6 %

ANDERE - AUTRES

Douande-code - Code de douane	:	21069098
Land van herkomst - Pays d'origine	:	NL
Land van productie - Pays de production	:	Grèce

TRANSPORT

: Entre 2-8 degrés celsius (distribution et stockage). Ne pas congeler

STOCKAGE

:

TEMPERATURES DE MANUTENTIONS - BEHANDELINGSTEMPERATUUR

: 2 8 Celsius degree (°C)

HOUDBAARHEID - DUREE DE CONSERVATION (dagen/jours)

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

Dernier update – laatste update

: 08/01/2021