

INFORMATION - PRODUIT

Nom du article	DIVISON 30
Numéro d' article / EAN	076218100915 / 8712789120863
Description/ application	Huile de division et de découpe 100% végétale pour diviseuses et trémies
Méthode / dosage	
Caractères physique	Matières sèches 100% Fluide Jaune ocre Viscosité (20°C) : ca. 75 (mPas) Point de fumée : ca. 245 (°C) Indice de peroxide : Max. 2 (meq O2 / kg Produit) Adhérence : Normal Poids spécifique : ca. 0.915 (Kg/ Litre à 20°C) Indice d'iode : ca. 103 (g lode/ 100g produit)
Date limite	12 mois
Stockage	Température de stockage et de transport : 10-30°C. Utiliser le produit à 15-25°C.
Emballage	Bag in box
Poids net	10 LTR
Palette	Palette en bois Euro Epal 80x120
Articles par palette	80
Date recette	24-09-2026

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients	%	Pays d'origine
huile végétale (colza, tournesol)	100	AE, AR, AT, AU, BE, BG, BR, CA, CZ, DE, DK, FR, GB, HU, KZ, LT, LV, MD, PL, RO, RS, SK, UA, US, UY, ZA
cire végétale	1	DE

Les pourcentages mentionnés ci-dessus concernent des nombres arrondis. Tous au-dessus de 10% est exprimé en multiples de 5.
Nos produits sont conformes aux directives de l'UE.

DONNÉES NUTRITIONNELLES

Nutriments		Valeur(s)	
Énergie	kJ	3700.0	kJ/100g
	Kcal	900.0	Kcal/100g
Graisses	Total	100.0	g/100g
	acides gras saturés	6.9	g/100g
	acides gras mono-insaturés	64.1	g/100g
	acides gras polyinsaturés	27.7	g/100g
	végétal	100.0	g/100g
	animal	0.0	g/100g
	Acides gras trans	0.0	g/100g
Glucides	Total	0.0	g/100g
	sucres	0.0	g/100g
	monosaccharide	0.0	g/100g
	disaccharide	0.0	g/100g
	polyols	0.0	g/100g
	polysaccharide	0.0	g/100g
Protéines	Total	0.0	g/100g
	végétal	0.0	g/100g
	animal	0.0	g/100g
Fibres alimentaires	Total	0.0	g/100g
Sel	Total	0.00	g/100g
	sel ajouté	0.00	g/100g
Eau		0.1	g/100g
Alcool (éthanol)		0.0	g/100g
Acides et sels		0.0	g/100g
Teneur totale		100	g/100g

Données sont calculées selon la Loi sur le contrôle de qualité du produit.

Les matières premières naturelles du produit entraînent des fluctuations.

Les données sont émises en accord avec une recette produit déterminée et les spécifications des différents ingrédients composant la formule sont conformes avec celles de producteurs.

Les informations produit peuvent changer en cas de modification de la composition du produit.

ALLERGÈNES

Allergènes conformément aux règlements UE	Dans la recette		Contamination à partir des matières premières et/ou de la ligne de production		À l'usine
		Quantité de protéines allergéniques (g/100 g)	Homogène (ppm)	Point (poids (g) protéines (%))	
Gluten	Absent				Présent
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	Absent				Présent
Seigle	Absent				Présent
Orge	Absent				Présent
Avoine	Absent				Présent
Crustacés	Absent				Absent
Oeufs	Absent				Présent
Poissons	Absent				Absent
Arachides	Absent				Absent
Soja	Absent				Présent
Lait (compris le lactose)	Absent				Présent
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, etc.)	Absent				Absent
Amande	Absent				Absent
Noisette	Absent				Absent
autres noix (noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches et noix de macadamia)	Absent				Absent
Céleri	Absent				Absent
Moutarde	Absent				Absent
Sésame	Absent				Présent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent				Absent
Lupin	Absent				Absent
Mollusques	Absent				Absent

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Microorganisme	Valeur limite (ufc/g)	Limite de rejet (ufc/g)
Dénombrement des germes viables totaux	10,000	100,000
Levures et moisissures	100	1,000
Bacillus Cereus	<400	1,000
Staphylococcus aureus	<10	100

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Système AQ	Sonneveld est certifié BRCGS.
Risques liés aux matières premières	Sonneveld est certifié Riskplaza audit+.
Contaminants	Conformité aux Règlements (CE) 2023/915, (CE) 2024/1022 et (CE) 396/2005.
Absence d'OGM	Non soumis à étiquetage selon les Règlements (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.
Emballage	Conformité aux Règlements (CE) 1935/2004, (CE) 1895/2005, (CE) 2023/2006, (CE) 10/2011, (CE) 2020/1245 et (CE) 94/62.
Attestation de non-ionisation	Les matières premières et le produit final ne sont pas exposés au rayonnement gamma.
Corps étrangers	Conformément à l'article 14 du règlement (CE) 178/2002.

DONNÉES D'ADÉQUATION

Végétarien	Oui
Végan	Oui
Bio *	Non
Halal *	Agréé
Casher *	Agréé
RSPO *	Mass Balance (MB)
Numéro RSPO	4-0602-15-000-00
*Cela concerne les produits certifiés. Voir le site Web pour les certificats actuels.	

PRODUCT INFORMATION

Nom du article	DIVISON 30
Numéro d' article / EAN	076218100915 / 8712789120863
Description/ application	100% vegetable dividing- and cutting oil for cutting machines and dough measuring machines

Result

GHG emissions	9.15 kg	1 kg	%
Ingredients	23.323	2.549	97.266%
Transport	0.027	0.003	0.113%
Packaging	0.290	0.032	1.209%
Processing	0.339	0.037	1.412%
Total GHG emissions (kg CO2e)	23.979	2.621	100.000%

Disclaimer

- We use on literature based and validated data from the Research Institutes of Sweden (RISE). After our investigation almost all our suppliers do not have validated own data.
- Since not all raw materials have validated data in RISE, we use values of similar raw materials. The carbon footprint value is therefore only an approximation. We do this only for raw materials that contribute to less than 5% of the GHG. Therefore we have only an approximate value.
- We report Scope 1 and Scope 2, i.e., scope 1 = own activities, scope 2 = used energy from third parties. Scope 3 – activities by other parties in the value chain - is still in development and only partially reported. Transport from the primary production location to our supplier/ Sonneveld is known and reported. Transport from Sonneveld warehouses to customer is not reported.
- Waste of raw materials and packaging during production is based on production locations and are used in the calculation.
- ? We estimate that the data reported here approach the actual GHG values for 80%. Comparisons of GHG emissions between products (relative comparison) are more accurate.