



## Fiche du produit

|                    |                                                                                                                                            |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fournisseur</b> | KOMPLET Benelux GmbH & Co KG                                                                                                               |
| <b>Adresse:</b>    | Lampertskaul 10<br>L - 9952 Drinklange                                                                                                     |
| <b>Tél.:</b>       | +352 997639                                                                                                                                |
| <b>Fax:</b>        | +352978024                                                                                                                                 |
| <b>Internet:</b>   | <a href="http://www.kompletbenelux.com">www.kompletbenelux.com</a><br><a href="mailto:info@kompletbenelux.com">info@kompletbenelux.com</a> |

### 1) Produit

|                             |                                                  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Nom du produit:</b>      | <b>KOMPLET HUILE VEGETALE</b>                    |
| <b>Code produit:</b>        | <b>19003.02</b>                                  |
| <b>Description produit:</b> | Huile végétale sélectionnée pour fine pâtisserie |
|                             |                                                  |

### 2) Emballage

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| <b>Taille du conditionnement (kg)</b> | 9,2 kg - 10 L |
| <b>type du conditionnement:</b>       | bidon         |
| <b>Palletisation:</b>                 | 60 bidons     |

### 3) Condition de stockage et transport

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>Conservation:</b> | 12 mois         |
| <b>Stockage :</b>    | au sec et frais |

### 4) Ingrédients et allergènes

#### Ingrédients:

huile végétale ( huile de colza raffinée)

#### Déclaration d' allergènes selon Directive 2003/89/EG et Directive 2007/68/EG

Le produit ne contient aucun ingrédient déclarable selon VO EU 1169/2011 (annexe II), directives 2009/89 / EG et 2006/142 / EG.

Le produit ne contient aucun ingrédient déclarable selon la liste ALBA (liste LeDa)  
Version 2.0 / 2011.

### Qualité sensorielle

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| <b>Aspect - Couleur</b> | clair, jaune clair |
| <b>Goût - odeur</b>     | neutre             |



## Fiche du produit

### 5) Valeurs nutritionnelles

#### Valeurs nutritionnelles ( en g pro 100 g - calculé):

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Valeur calorique            | 3700 kJ/900 kcal |
| Lipides                     | 100 g            |
| - dont acides gras saturés  | 8 g              |
| - acides gras monoinsaturés | 63 g             |
| -acides gras polyinsaturés  | 29 g             |
| Glucides                    | 0 g              |
| Cholestérol                 | < 2 g            |
| Protéines                   | 0 g              |
| Vitamine E                  | 33 mg            |

Le produit contient max. 1,5 % d'acides gras trans, mais pas d'acides gras trans hydrogénés.

The product contains max. 1.5% trans fatty acids, but no hardened trans fatty acids.

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu' indicatives. Des variations peuvent survenir du fait qu' il s' agit de produits naturels.

### 6) Statut OGM

Aucun des produits que nous élaborons et commercialisons n'est étiquetable comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard de directives CE n°1829/2003 du 22/09/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, CE n° 1830/2003 du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM. Cela s'applique à toutes les matières premières utilisées, y compris les additifs et les arômes.

établi:

10-05-21