

Technical Artwork Brief

Page 1 of 4

27-Nov-2017 15:21

Spec. / Rev. 66264877IS / 7

Description Becel Frituurolie 2L <BE> FIC

Created By Justin Veld

Created On 11-Oct-2017 07:22:05

Status DEV

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Justin Veld

Planned Eff. 19-Jan-2018

Specification Type CON

Last Modified On 27-Nov-2017 15:20:50

Language Nederlands

Current On

Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Belgium
Formula Number	RZT-67400167

Algemene informatie

Description

Becel Frituurolie, 2L e

Exemption Flags

<input type="checkbox"/>	Exempt from Artwork
<input type="checkbox"/>	Exempt from NEP Reporting

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
Belgium	Becel	Frituurolie

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Frituurolie	

Symbols/Logos

Logo's:

[Becel]

[Unilever]

[Recycle logo]

[Vegan]

Icon:

[Sunflower]

Additional Regional Information

Eigenschap	Register	Register Type	Omschrijving
Registry No.	FIC		
Registry No.	DEV Formula		RZT-67400167

Additional Consumer Info

[FOP]

FRITUUROLIE

Premium zonnebloemolie met hoog oleïnegehalte

Goed voor het hart#

100% Plantaardige olie

Vrij van kunstmatige smaakstoffen

[BOP]

Goed voor hart en bloedvaten

Rijk aan onverzadigde vetten

Geschikt voor alle friteuses

Unieke verpakking die een betere oliekwaliteit garandeert

#Het vervangen van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in een dieet draagt bij aan het behouden van normale bloedcholesterolwaarden.

Technical Artwork Brief

Page 2 of 4

27-Nov-2017 15:21

Spec. / Rev. 66264877IS / 7

Description Becel Frituurolie 2L <BE> FIC

Created By Justin Veld

Created On 11-Oct-2017 07:22:05

Status DEV

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Justin Veld

Planned Eff. 19-Jan-2018

Specification Type CON

Last Modified On 27-Nov-2017 15:20:50

Language Nederlands

Current On

Ingredient Declaration

Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Plantaardige oliën 99,9% (zonnebloem en zonnebloem met hoog oleïnegehalte), antioxidant (E307), natuurlijk aroma, antischuimmiddel (polydimethylsiloxaan).

Claims and Declarations

Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Volume	2	l	On AW ==> 2L e

Shelf Life

Eigenschap	Conditions	Waarde	Eenheid	Opmerking
Totale houdbaarheid	From Date of Manufacture	18	maand(en)	Ten minste houdbaar tot:
Totale houdbaarheid			maand(en)	zie voorkant.

Risk of Cross Contamination during Processing

Information captured in the following property groups relates to the total allergen status of a product i.e. allergens inherent in the underlying ingredient composition of the product in addition to those due to cross contamination during processing of the product and which impact on final product labelling

On Pack Claims

Eigenschap	Omschrijving	Note
Claim 1	Vrij van kunstmatige smaakstoffen	
Claim 2	Goed voor hart en bloedvaten	
Claim 3	Vegan	
Claim 4	100% plantaardig olie	
Claim 5	Rijk aan onverzadigde vetten	
Claim 6	Goed voor het hart#	
Claim 7	Unieke verpakking die een betere oliekwaliteit garandeert	
Claim 8	Geschikt voor alle friteuses	

Claims / Disclaimers

Het vervangen van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in een dieet draagt bij aan het behouden van normale bloedcholesterolwaardes.

Serveersuggestie

Instructions

Instructions for Use

Tips voor minder vette frieten:

Frituur een portie van maximaal 200g. Bij grotere hoeveelheden, daalt de temperatuur sterk, waardoor de producten meer vet opnemen.

Fijn gesneden frieten nemen meer vet op dan dikke frieten.

Frituur bij een temperatuur van tenminste 175°C. Bij een lagere temperatuur, duurt het langer voordat de producten dichtschroeien. Hierdoor nemen ze meer vet op.

Laat de gefrituurde producten uitlekken in het frituurmandje en plaats ze vervolgens op een schaal of vergiet met keukenpapier.

Vervang de olie volledig na maximum 10 bakbeurten.

Storage Instructions

Bewaren op een koele en droge plaats.

Voedingswaarde

Technical Artwork Brief

Page 3 of 4

27-Nov-2017 15:21

Spec. / Rev. 66264877IS / 7

Description Becel Frituurolie 2L <BE> FIC

Created By Justin Veld

Created On 11-Oct-2017 07:22:05

Status DEV

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Justin Veld

Planned Eff. 19-Jan-2018

Specification Type CON

Last Modified On 27-Nov-2017 15:20:50

Language Nederlands

Current On

Serving Information

<input type="checkbox"/>	Variable serving size
<input type="checkbox"/>	Product is consumed as sold

Nutrition Data

Eigenschap	Attribuut	per 100g as prep	per 100ml as sold	per 100ml as prep	Eenheid	Data Source	Note
Energie	kJ		3400		kJ	Calculation	
Energie	kcal		812		kcal	Calculation	
Eiwitten			0		g	Calculation	
Koolhydraten			0		g	Calculation	
Koolhydraten waarvan	Suikers		0		g	Calculation	
Vet			92		g	Calculation	
Vet waarvan	Verzadigd		10		g	Calculation	
Salt	as NaCl		0		g	Calculation	

Nutrition Information

<Nutritional table>

Voedingswaarden Per 100 ml

Energie

Vetten waarvan

verzadigde

enkelvoudig onverzadigde

meervoudig onverzadigde

Koolhydraten

waarvan suikers

Eiwitten

Zout

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ		3400	
Energie	kcal	kcal		812	
Eiwitten		g		<0,5	
Koolhydraten		g		<0,5	
Koolhydraten waarvan	Suikers	g		<0,5	
Vet		g		92	
Vet waarvan	Verzadigd	g		10	
Vet waarvan	Enkelvoudig onverzadigd	g		37	
Vet waarvan	Meervoudig onverzadigd	g		44	
Salt	as NaCl	g		0	

Reference Intake

* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Reference Intake

* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

Associated Specifications

Attached Specification(s)	Description	
Specification	Rev.	
RDL-003288	5	100 HH SF BTL MCON

Technical Artwork Brief

Page 4 of 4

27-Nov-2017 15:21

Spec. / Rev. 66264877IS / 7

Description Becel Frituurolie 2L <BE> FIC

Created By Justin Veld

Created On 11-Oct-2017 07:22:05

Status DEV

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Justin Veld

Planned Eff. 19-Jan-2018

Specification Type CON

Last Modified On 27-Nov-2017 15:20:50

Language Nederlands

Current On

Lokale informatie