Page 1 of 3

21-Dec-2015 16:14

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66267617IS / 3

Description SOLO Frying Fat 1 kg BE <st>

Status CURRENT
Planned Eff. 23-Jun-2014

Pinda's

Soja

Melk

Noten

Created By Kirsten-van De-Wiel
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 18
Specification Type CON

Language Nederlands

Created On 09-Jul-2013 13:49:51
Last Modified By Kirsten-van De-Wiel
Last Modified On 23-Jun-2014 13:16:50
Current On 23-Jun-2014 13:46:40

Algemene	informati	e												
Description														
Plantaardig frit	uurvet.													
Exemption Fl	ags													
I														
Ex	empt from Ar	two	ork											
	empt from NE			ting										
Product Name	 e													
	Country				Bra	nd Nam	e	1					Product Name	
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			Solo				Fr	ituurve	et				
Legal Descrip	tion													
	Country			I					Doc	crip	tivo	Na	uma.	Not
	Journal y			Frituu	ırvet				Des	crip	tive	iNa	ille	NOU
Symbols/Log	105			1110010										
	US													
[Unilever]														
[Fost+]														
[Object] Sol	o Frituurvet	t bl	okke	n 4 x	250 g [1]]								
Ingredient	: Declarat	ior	7											
Ingrediënten	declaratie													
Ingrediënten: F		6.												
Claims and	l Declarat	io	ns											
Declarations														
Eigens	chap	V	Naar	de	Eenheid							0	pmerking	
Inhoud					No.	4 blokke	n frituur	vet var	າ 250 g	gram				
Weight			250)	g	-								
Weight			1		kg	declarer	en: 4 x 2	250 g e	e = 1 k	g				
Risk of Cross	Contamina	tior	n dur	ing P	rocessing	l								
				_	_		to the to	ital alle	raen s	tatus	of a	a nro	oduct i.e. allergens inherent in the underlying	
													ocessing of the product and which impact on fi	inal
product labellin		С Р.	ouuc	i iii ac	20101011 00 0	nose auc		Correa	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·) ii uu	9	, p. o	cessing of the product and which impact on h	1101
Food Allerger		مام	ranc	0										
					Concon	tuation	lambail C	·	of DM				Opposition	
Eigens Gluten bevatter		1	'es	No	Concen	tration	mg/kg	omp	UI KM	- 00	nta		Opmerking	
Schaaldieren	iac granen	+ -	\dashv	✓			mg/kg		1		H			
Weekdieren		\vdash	$\dashv \vdash$	✓			mg/kg		1		H			
Ei		╁	\dashv	✓			mg/kg		†		Ħ			
Vis		Ħ	7	✓			ma/ka		i		Ħ			

mg/kg

mg/kg

mg/kg

mg/kg

✓

✓

Page 2 of 3

21-Dec-2015 16:14

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66267617IS / 3

Description SOLO Frying Fat 1 kg BE <st>

Created By Kirsten-van De-Wiel

Status CURRENT Planned Eff. 23-Jun-2014

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 18
Specification Type CON
Language Nederlands

Created On 09-Jul-2013 13:49:51
Last Modified By Kirsten-van De-Wiel
Last Modified On 23-Jun-2014 13:16:50
Current On 23-Jun-2014 13:46:40

Food Allergen	/ Food Intolerance	[Continued]
roou Allei geli	/ roou intolerance	Continueu

Eigenschap	Yes	No	Concentration	enhei Comp of RM	Contam.	Opmerking
Sesamzaad		✓		mg/kg		
Sulfiet (=> 10mg/kg)		✓		mg/kg		
Dietary - Guaranteed						
Eigenschap	Yes	No			Opme	erking
/egan	✓					
Ovo Lacto Vegetarian	✓					
Foods Free from Eigenschap	Yes	No	I		Opme	arking
rradiation	√ V	NO			Opine	RING
Meat	✓					
Alcohol	✓					
AICOHOL						
Declarations						

On Pack Claims

Eigenschap	Omschijving	Note	
Claim 1	Plantaardig		

Claims / Disclaimers

Instructions

Instructions for Use

- 3 Gouden tips om met Solo perfect te frituren!
- 1) Water in frituurvet geeft aanleiding tot spatten. Zorg er daarom voor dat je diepgevroren ingrediënten en schoongemaakte groenten eerst droogt met wat keukenpapier alvorens je ze frituurt.
- 2) Om een onberispelijke kwaliteit te garanderen bij al je frituurbereidingen, vervang je best het vet na 8 à 10 frituurbeurten. Denk eraan om het volledig te vervangen en vooral nooit vers vet aan het reeds gebruikte vet toe te voegen.
- 3) Ideale baktemperatuur: 175°C. Temperatuur bij het voorbakken: 140°C. Frituurvet nooit boven de 180°C verhitten.

Storage Instructions

Safety Instructions

Disposal Instructions

Voedingswaarde

Nutrition Information

Additional Information

.

Page 3 of 3

21-Dec-2015 16:14

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66267617IS / 3

Description SOLO Frying Fat 1 kg BE <st>

Created By Kirsten-van De-Wiel

Planned Eff. 23-Jun-2014 Spec

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 18 Specification Type CON

Language Nederlands

Created On 09-Jul-2013 13:49:51
Last Modified By Kirsten-van De-Wiel
Last Modified On 23-Jun-2014 13:16:50
Current On 23-Jun-2014 13:46:40

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	3700		
Energie	kcal	kcal	900		
Eiwitten		g	<0,5		
Koolhydraten		g	<0,5		
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	<0,5		
Vet		g	100		
Vet waarvan	Verzadigd	g	58		
Salt	as NaCl	g	< 0,013		

Reference Intake

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Reference Intake

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

Contact Details

Company Contact Information

Unilever Belgium, Humaniteitslaan 292, B-1190 Brussels

Solo Consumentendienst

Tel. 078/152.200 (verlaagd tarief)

Lokale informatie

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