

Datum:	01-06-2023
Versie:	1

be food.

TF/FT: Olijven in knoflookolie 1.5kg

1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Olijven in knoflookolie Olives à l'huile d'ail
Wettelijke benaming Nom légal	Olijven met knoflookkruiden in koolzaadolie Olives à l'ail et aux herbes dans l'huile de colza
Productbeschrijving Description du produit	Groene en zwarte olijven zonder pit, met kruiden en knoflook in fijne olie Olives vertes et noires sans noyau, avec des herbes et de l'ail dans de l'huile fine
Merk / Marque	GROSSMANN
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	700437
Intrastatcode Code intrastat	20057000
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	-
EAN CU	4011351912511
EAN TU	04011351912511

Vegetarisch / Végétarien	JA (oui) / NEE (non)
Vegan	JA (oui) / NEE (non)
Nutriscore	

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten:

Koolzaadolie, groene olijven 34%, zwarte olijven 17% (olijven, stabilisator: ijzergluconaat), knoflook 6%, kruiden 4% (peterselie, bieslook, tijm), rode pepers, zout, voedingszuur: citroenzuur.

Ingrédients:

Huile de colza, olives vertes 34%, olives noires 17% (olives, stabilisants: gluconate de fer), ail 6%, herbes 4% (persil, ciboulette, thym), piments rouges, sel, acidifiant: acide citrique.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	01-06-2023
Versie:	1

be food.

3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Energie (Kj)	758 kJ
Energie (Kcal)	184 kcal
Vetten Matières grasses	19.1g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	2.2g
Koolhydraten Glucides	1.9g
Waarvan suiker Dont sucres	0.5g
Vezels Fibres	
Eiwitten Protéines	1.1g
Zout Sel	2.91g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.

4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation

Opslagtemperatuur: Température de conservation:	0-4°C
Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison	19 dagen
Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice	JA (OUI) / NEE (NON)
Gepasteuriseerd Pasteurisé	JA (OUI) / NEE (NON)

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar: prêt à l'emploi:	JA (OUI) / NEE (NON)
Bereidingswijze: Méthode de préparation:	-



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	01-06-2023
Versie:	1

be food.

6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

[FOTO]	Smaak Goût	Typisch Typique
	Geur Odeur	Typisch Typique
	Kleur Couleur	Typisch Typique
	Textuur Texture	Stevige olijven Olives fermes

7. Verpakkingsmateriaal Emballage

Nettogewicht Poids net	1.5 kg e	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	
	Materiaal Matériel	
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	01-06-2023
Versie:	1

8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés	-	Selderij en producten op basis van selderij Céleri et produits à base de céleri	-
Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base de Œufs	-	Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutard	-
Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poisson	-	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de Graines de sésame	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base de arachides	-	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja	-	Lupine en producten op basis van lupine Lupins et produits à base de lupins	-
Melk en producten op basis van melk Inclusief lactose Lait et produits à base de lait Y compris le lactose	-	Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusques	-

Datum:	01-06-2023
Versie:	1

9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

	Doel Cible	Tolerantie tolérance	Vervaldatum date d'expiration
Totaal aëroob kiemgetal Flore totale aerobique	10^6		
Melkzuurbacteriën Bactéries lactiques	10^6		
Gisten Levures	10^5		
Enterobacteriaceae	10^3	10^4	
Salmonella spp.		Abs/25g	
E. coli	10^1	10^2	
Coagulase + staphylococcen	10^2	10^3	
Listeria monocytogenes		10^2	

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :

Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product
Le nom de produit
- Ingrediënten
L'ingrédients
- Houdbaarheid
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!

Datum:	01-06-2023
Versie:	1

be food.

11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

E-mail	info@befoodnv.be
Website	www.befoodnv.be
Bedrijfsleider chef d'entreprise	Bart Favril: b.favril@befoodnv.be Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be
Productiesite Brugge	Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10
Productiesite Herk-de-Stad	I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18
Productiesite Kuurne	Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be