

Xtreme Frituurvet doos



Remia

Extreem krachtig om lang in te frituren! Remia Xtreme onderscheidt zich op basis van de extreem lange levensduur en de uitstekende bakeigenschappen staan garant voor een smakelijk eindresultaat.

EAN: 8710448209850 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Xtreme Frituurvet
Wettelijke naam	Frituurvet
Functionele naam	Frituurvet
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Keurmerken



RSPO - duurzame palmolie

Ingrediënteninformatie

plantaardige oliën en vetten (palmolie, gedeeltelijk geharde palmolie, zonnebloemolie, raapolie), anti-schuimmiddel: E900

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten	Frankrijk, Duitsland, Maleisië
palmolie	Maleisië
gedeeltelijk geharde palmolie	Maleisië
zonnebloemolie	Frankrijk
raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
anti-schuimmiddel: E900	Frankrijk

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst

Land van productie

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)
Energie	± 3700 kJ
Energie	± 900 kcal
Vetten	± 100 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 55 g
Koolhydraten	± 0 g
Waarvan suikers	± 0 g
Eiwitten	± 0 g
Zout	± 0 g

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	Z	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
amandelen	Z	weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	Z
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	Z	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Koel bewaren.		
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Sensorische kenmerken

Kleur	wit
Consistentie	hard plastisch
Geur	neutraal

Microbiologische sets

grenswaarde		
Salmonella	0	g
Escherichia coli	0	
Enterobacteriaceae	0	
Melkzuurbacteriën	< 100	
Gisten en schimmels	< 100	
Totaal kiemgetal	< 10000	

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448209850 - Xtreme Frituurvet doos
Pallet - Xtreme Frituurvet doos

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Xtreme Frituurvet doos

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Xtreme Frituurvet doos
Korte naam	
EAN	8710448209850
Artikelnummer fabrikant	E20985 V51879
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (299mm x 197mm x 210mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 kg
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.4 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	4 x 2.5 kg
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (LxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1210mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	100
Dozen per laag	100
Aantal lagen op pallet	5

Specificatie laatst gewijzigd op 2017-09-27 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.1.7 prodpp29178dl2ly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).