

Vloeibaar frituurvet Basis



Gouda's Glorie

De beste basiskwaliteit vloeibaar frituurvet, die je kunt krijgen.

EAN: 8722100047304 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Vloeibaar frituurvet Basis
Wettelijke naam	product om te frituren
Functionele naam	
Variant	
Merk	Gouda's Glorie
Targetmarket	NL

Het verhaal

De beste basiskwaliteit vloeibaar frituurvet, die je kunt krijgen.

De beste basiskwaliteit vloeibaar frituurvet, die je kunt krijgen. Met goede bakeigenschappen en het geeft een goed eindresultaat, zowel bij friet als bij snacks. Vloeibaar Frituurvet Basis is zuiver plantaardig en bevat minder dan 1% transvet en het voldoet aan de richtlijnen van Verantwoord Frituren.

De beste basiskwaliteit vloeibaar frituurvet, die je kunt krijgen. Met goede bakeigenschappen en het geeft een goed eindresultaat, zowel bij friet als bij snacks. Vloeibaar Frituurvet Basis is zuiver plantaardig en bevat minder dan 1% transvet en het voldoet aan de richtlijnen van Verantwoord Frituren.

Ingrediënteninformatie

plantaardige oliën en vetten, soja, zonnebloem, in wisselende verhouding, aroma's, anti schuimmiddel: E900

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	
soja	Verenigde Staten van Amerika, Brazilië, Argentinië
zonnebloem	Zuid-Afrika, Argentinië, Rusland, EUROPE
in wisselende verhouding	
aroma's	Nederland, Spanje, Duitsland, Denemarken
anti schuimmiddel: E900	Brazilië, Japan, Verenigde Staten van Amerika, Verenigd Koninkrijk

GMO-vrij:Nee, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	
Land van productie	Nederland

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (ml)
Energie	= 3404 kJ
Energie	= 828 kcal
Vetten	= 92 g
Waarvan verzadigde vetzuren	= 22 g
Koolhydraten	= 0 g
Waarvan suikers	= 0 g
Eiwitten	= 0 g
Zout	< 0.01 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
khorsantarwe	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	droog / donker	10°C - 18°C	357 dag(en)

Opmerking:

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode

Gebruiksaanwijzing 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](#).

Microbiologische sets

grenswaarde		
Schimmels	10	kve/g
Gisten	100	kve/g
Enterobacteriaceae	10	kve/g
Aeroob kiemgetal	5000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8722100047304 - Vloeibaar frituurvet Basis
Pallet - Vloeibaar frituurvet Basis

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Vloeibaar frituurvet Basis
Korte naam	
EAN	8722100047304
Artikelnummer fabrikant	414894
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (0.25m x 0.25m x 0.262mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 l
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	589 kg
Bruto gewicht	643 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

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

Specificatie laatst gewijzigd op 2017-09-04 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 prodpp874472dl2ly1ln1

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