

Frituurvet Maximum emmer CK



Remia

Een frituurvet met grote voordelen: Rijk aan onverzadigde vetzuren, transvetzuurgehalte < 1%, neutraal van geur en smaak, maximale levensduur, verlaagd gehalte aan verzadigd vet, geen aanslag in de pan en een milieuvriendelijke verpakking.

EAN: 8710448201502 (CE) TM: NL



Basisgegevens

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

Keurmerken



Verantwoord frituren



RSPO - duurzame palmolie

Geschiktheden

Zonder varken
Zonder rund
Vegetarisch
Veganistisch

Ingrediënteninformatie

Plant aardige oliën en vetten (zonnebloemolie en palmolie), aroma, 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](#).

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd

Ingrediënten in tabel

Plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie en palmolie)	Maleisië, Duitsland, Frankrijk
aroma	EUROPE
anti-schuimmiddel: E900	Frankrijk

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst

Land van productie

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)
Energie	± 37 kJ
Energie	± 900 kcal
Vetten	± 100 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 16 g
Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	± 72 g
Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	± 12 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, 15°C.		
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

Smaak	neutraal
Geur	aromatisch
Consistentie	schenkbaar
Kleur	wit

Microbiologische sets

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448201502 - Frituurvet Maximum emmer CK
 Pallet - Frituurvet Maximum emmer CK

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

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Frituurvet Maximum emmer CK
Korte naam	
EAN	8710448201502
Artikelnummer fabrikant	E20150 V20201
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (242mm x 233mm x 284mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.7 kg
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 1296mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	60
Dozen per laag	80
Aantal lagen op pallet	4

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 prodpp29181dl2ly1ln1