

Frituurvet Basic bag-in-box



Remia

Een heldere frituurolie, rijk aan onverzadigde vetzuren en een bron van Omega 3. De heldere basis voor een krokant eindresultaat.

EAN: 8710448054207 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Frituurvet Basic bag-in-box
Wettelijke naam	Frituurvet
Functionele naam	Frituurvet
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Keurmerken



het Vinkje (groen)



Verantwoord frituren

Geschiktheden

- Vegetarisch
- Zonder rund
- Zonder varken

Ingrediënteninformatie

100% plantaardige oliën en vetten (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	100%	EU
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	± 9.2 g
Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	± 47 g
Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	± 43 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			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket	15 -20 °C		
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		
Salmonella	0	g
Escherichia coli	0	
Enterobacteriaceae	0	
Melkzuurbacteriën	< 100	
Gisten en schimmels	< 100	
Totaal kiemgetal	< 10000	

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448054207 - Frituurvet Basic bag-in-box

Pallet - Frituurvet Basic bag-in-box

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 Basic bag-in-box
Korte naam	
EAN	8710448054207
Artikelnummer fabrikant	E5420 V51064
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (395mm x 198mm x 198mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.6 kg
Uitlekgewicht	
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 1348mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	
Dozen per laag	90
Aantal lagen op pallet	6

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 prodpp473527dl2ly1ln1

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