

Remia Zachte Margarine | Kuip 2 KG



Remia

Zachte margarine in 2 KG kuip, ideaal voor op brood.

EAN: 8710448501510 (CE) 8710448101956 (HE) Artikelnummer: E10195 V6053 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Zachte Margarine Kuip 2 KG
Wettelijke naam	Margarine
Functionele naam	Margarine
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Zacht en smeuïge margarine, ideaal voor op brood

Deze zachte margarine in 2 KG verpakking is uitermate geschikt voor het smeren van broodjes. Bovendien is hij rijk aan Omega 3 en onverzadigde vetzuren.

Keurmerken



RSPO - duurzame palmolie

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

Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat lactose	Ja	n.v.t.
Vegetarisch	Ja	n.v.t.
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t.
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

80% plantaardige oliën en vetten (raapolie, palmolie en palmpitolie), water, weipoeder (**melk**), 0.5% zout, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren en lecithine (**soja**), voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: betacaroteen, aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat, vitamine A, vitamine D3

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten (raapolie, palmolie en palmpitolie)	80%	Duitsland, Maleisië, Oekraïne, Polen
water		Nederland
weipoeder (melk)		EUROPE
zout	0.5%	Nederland
emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren en lecithine (soja)		Nederland, Denemarken
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EUROPE
aroma		EUROPE
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
vitamine A		Duitsland
vitamine D3		Duitsland

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

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

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)	RI*/GDA
Energie	± 2976 kJ	
Energie	± 724 kcal	
Vetten	± 80.4 g	
Waarvan verzadigde vetzuren	± 19 g	
Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	± 42 g	
Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	± 19 g	
Transvetzuren	± 0.4 g	
Koolhydraten	± 0.8 g	
Waarvan suikers	± 0.8 g	
Vezels	± 0 g	
Eiwitten	± 0.1 g	
Eiwit plantaardig	± 0 g	
Eiwit dierlijk	± 0.1 g	
Zout	± 0.5 g	
Omega 3 vetzuren N-3	± 5.6 g	
Vit.A (retinol+carot.)(mcg)	± 600 mcg	75 %
Vitamine D (calciferol)	± 7.5 mcg	150 %
Toegevoegd suiker	± 0 g	
Toegevoegd zout	± 0.5 g	

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

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

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

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel	5°C - 15°C	5 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel	5°C - 15°C	2 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	zijkant kuip		

Sensorische kenmerken

Smaak	boter, licht gezouten
Kleur	geel
Geur	boter
Consistentie	smeerbaar

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	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448501510 - Remia Zachte Margarine | Kuip 2 KG

Handelseenheid - 8710448101956 - Remia Zachte Margarine | Kuip 2 KG

Pallet - Zachte margarine kuip

*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	Remia Zachte Margarine Kuip 2 KG
Korte naam	
EAN	8710448501510
Artikelnummer fabrikant	E10195 V6053
Intrastat-code	15171090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	kuip (185mm x 185mm x 108mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2 kg
Netto gewicht	2 kg
Bruto gewicht	2.1 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448101956
Artikelnummer fabrikant	10195
Verpakking (LxBxH)	doos (552mm x 189mm x 204mm)
Netto gewicht	12 kg
Bruto gewicht	12.88 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1588mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	70
Dozen per laag	10
Aantal lagen op pallet	7

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.nl

0302297898

*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 2020-03-16 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

v1.4.9 prodpp28170dl2ly1In1

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