

Remia Casserole Margarine | 4 x 2,5 KG



Remia

Een speciale restaurantmargarine die extra melkbestanddelen bevat en daardoor uitstekend geschikt is voor bakken en braden. Bestaat uit 80% plantaardige vetten en heeft de smaak van boter. Remia Casserole geeft een bruin eindresultaat en is glutenvrij.

EAN: 8710448051602 (HE) Artikelnummer: E5160 V50610 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Casserole Margarine 4 x 2,5 KG
Wettelijke naam	Margarine
Functionele naam	Margarine
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Met boter smaak

Een speciale restaurantmargarine die extra melkbestanddelen bevat en daardoor specifiek geschikt is voor bakken en braden. Bestaat uit 80% plantaardige vetten en heeft de smaak van boter. Remia Casserole geeft een bruin eindresultaat en is glutenvrij.

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 gluten	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

79% plantaardige oliën en vetten (palmolie, raapolie, palmpitolie), water, zout, 1.5% weipoeder (**melk**), emulgatoren: lecithine (**soja**) en E471, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: caroteen, aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat, vitamine A, vitamine D3

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten (palmolie, raapolie, palmpitolie)	79%	Duitsland, Maleisië, Oekraïne, Polen
water		Nederland
zout		Nederland
weipoeder (melk)	1.5%	EUROPE
emulgatoren: lecithine (soja) en E471		Denemarken, EU, Maleisië, Nederland
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
kleurstof: caroteen		Duitsland
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	± 2977 kJ	
Energie	± 724 kcal	
Vetten	± 80 g	
Waarvan verzadigde vetzuren	± 33 g	
Transvetzuren	± 0.5 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	± 1.5 g	
Vit.A (retinol+carot.)(mcg)	± 600 mcg	75 %
Vitamine D (calciferol)	± 7.5 mcg	150 %
Toegevoegd suiker	± 0 g	
Toegevoegd zout	± 1.5 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	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	6 maand(en)

Opmerking:

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 doos

Sensorische kenmerken

Kleur	licht geel
Geur	als boter
Consistentie	plastisch

*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

Handelseenheid - 8710448051602 - Remia Casserole Margarine | 4 x 2,5 KG

Pallet - Casserole Margarine 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](#).

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Casserole Margarine 4 x 2,5 KG
Korte naam	
EAN	8710448051602
Artikelnummer fabrikant	E5160 V50610
Intrastat-code	15171090
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) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1210mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	100
Dozen per laag	20
Aantal lagen op pallet	5

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.nl

0302297898

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 prodpp28174dl2ly1ln1

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