

Remia Bakken en Braden | Can 5 L



Remia

Met Remia Bakken en Braden wordt uw vlees lekker mals, sappig en prachtig bruin van kleur. Dit product spat niet en geeft een heerlijke jus. Remia Bakken en Braden is rijk aan Omega 3 vetzuren.

EAN: 8710448052166 (HE) Artikelnummer: E5216 V83016 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Bakken en Braden Can 5 L
Wettelijke naam	Bakken en braden
Functionele naam	olie
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Smaakvol bakken en braden

Remia Bakken en Braden is een vloeibaar bak- en braadproduct met de smaak van boter. Hiermee wordt uw vlees lekker mals, sappig en prachtig bruin van kleur. Dit product spat niet en geeft een heerlijke jus. Remia Bakken en Braden is rijk aan Omega 3 vetzuren. De 5 L can is compact, stapelbaar en handzaam in gebruik.

Ingrediënten

96% plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, raapolie, geheel geharde raapolie), **karnemelkpoeder**, 1% dieetzout: kaliumchloride, emulgatoren: lecithine (**soja**) en E471, antioxidant: E304 en E306, **sojasauspoeder (soja, tarwe, zout)**, kleurstof: betacaroteen, aroma (**tarwe, soja**), vitamine A, vitamine D3

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	96%	Duitsland, Frankrijk
zonnebloemolie		Frankrijk
raapolie		Duitsland, Frankrijk, Polen
geheel geharde raapolie		EUROPE
karnemelkpoeder		EUROPE
dieetzout: kaliumchloride	1%	EUROPE
emulgatoren: lecithine (soja) en E471		Denemarken, EU, Maleisië, Nederland
antioxidant: E304 en E306		Nederland
sojasauspoeder (soja, tarwe, zout)		Japan, EUROPE
kleurstof: betacaroteen		EUROPE, Volksrepubliek China
aroma (tarwe, soja)		EUROPE
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	± 3613 kJ	
Energie	± 879 kcal	
Vetten	± 97 g	
Waarvan verzadigde vetzuren	± 12 g	
Transvetzuren	± 0.5 g	
Koolhydraten	± 1.1 g	
Waarvan suikers	± 1 g	
Vezels	± 0 g	
Eiwitten	± 0.7 g	
Eiwit plantaardig	± 0.1 g	
Eiwit dierlijk	± 0.6 g	
Zout	± 0.13 g	
Vit.A (retinol+carot.)(mcg)	± 600 mcg	75 %
Vitamine D (calciferol)	± 7.5 mcg	150 %
Toegevoegd suiker	± 0 g	
Toegevoegd zout	± 0.13 g	

* Dagelijkse referentie inname voor vitamines voor volwassenen

*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	M	amandelen	Z
tarwe	M	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 / droog	15°C - 20°C	9 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			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen gekoeld bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	can		

Sensorische kenmerken

Smaak	aromatisch, gezouten
Kleur	goudgeel
Geur	aromatisch
Consistentie	schenkbaar

*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 - 8710448052166 - Remia Bakken en Braden | Can 5 L
Pallet - Bak en Braad vloeibaar can

*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 Bakken en Braden Can 5 L
Korte naam	
EAN	8710448052166
Artikelnummer fabrikant	E5216 V83016
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	jerrycan (185mm x 140mm x 230mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	5 l
Netto gewicht	4.6 kg
Bruto gewicht	4.8 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 5 l
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 850mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	120
Dozen per laag	40
Aantal lagen op pallet	3

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

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 prodpp29100dl2ly1ln1

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