

# Remia Bakken en Braden Plantaardig | Kuip 2 KG



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, 100% plantaardig en natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8710448705239 (CE) Artikelnummer: E20937 V6034 TM: NL



## Basisgegevens


Productnaam	Bakken en Braden plantaardig   Kuip 2 KG
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 vast 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, 100% plantaardig en natuurlijk glutenvrij. De 2 KG kuip is handzaam en geschikt voor de grootverbruiker.

## Keurmerken

	RSPO - duurzame palmolie
--	--------------------------

## Ingrediënten

95% plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, geheel geharde palmolie, palmolie, raapolie), water, **karnemelkpoeder**, dieetzout: kaliumchloride, emulgator: E472c, gistextract, zout, aroma, rookaroma, kleurstof: betacaroteen, 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	95%	Duitsland, Maleisië, Frankrijk
zonnebloemolie		Frankrijk
geheel geharde palmolie		Maleisië
palmolie		Maleisië
raapolie		Duitsland, Frankrijk, Polen
water		Nederland
karnemelkpoeder		EUROPE
dieetzout: kaliumchloride		EUROPE
emulgator: E472c		Denemarken
gistextract		Duitsland
zout		Nederland
aroma		EUROPE
rookaroma		Verenigde Staten van Amerika
kleurstof: betacaroteen		EUROPE, Volksrepubliek China
vitamine A		Duitsland
vitamine D3		Duitsland

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

## Herkomst

<b>Land van herkomst</b>	Nederland
<b>Land van productie</b>	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	± 3570 kJ	
Energie	± 870 kcal	
Vetten	± 96 g	
Waarvan verzadigde vetzuren	± 31 g	
Transvetzuren	± 0.5 g	
Koolhydraten	± 0.5 g	
Waarvan suikers	± 0.5 g	
Vezels	± 0 g	
Eiwitten	± 0.3 g	
Eiwit plantaardig	± 0 g	
Eiwit dierlijk	± 0.3 g	
Zout	± 0.09 g	
Vit.A (retinol+carot.)(mcg)	± 600 mcg	75 %
Vitamine D (calciferol)	± 7.5 mcg	150 %
Toegevoegd suiker	± 0 g	
Toegevoegd zout	± 0 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	Z	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	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel	5°C - 15°C	3 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	aromatisch, gezouten
Kleur	geel
Geur	aromatisch
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 - 8710448705239 - Remia Bakken en Braden Plantaardig | Kuip 2 KG

Handelseenheid - 8710448209379 - Remia Bakken en Braden plantaardig | Kuip 2 KG

Pallet - Bakken en Braden plantaardig 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 Bakken en Braden Plantaardig   Kuip 2 KG
Korte naam	
EAN	8710448705239
Artikelnummer fabrikant	E20937 V6034
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	kuip (183mm 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	8710448209379
Artikelnummer fabrikant	20937
Verpakking (LxBxH)	doos (551mm x 189mm x 204mm)
Netto gewicht	12 kg
Bruto gewicht	12.877 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	<b>chep pallet (1200mm x 1000mm x 1588mm)</b>
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.remiaprofessioneel.nl/remia](http://www.remiaprofessioneel.nl/remia)

[horeca@remia.nl](mailto: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 2020-05-08 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.9 prodpp29101dl2ly1ln1

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