

Remia Frituurvet Regular | Emmer 10 L



Remia

Remia Regular frituurvet heeft een lange levensduur en is ideaal voor als u op vaste dagen uw olie ververst. Het frituurvet is rijk aan onverzadigde vetzuren, plantaardig en GMO-vrij.

EAN: 8710448209843 (HE) Artikelnummer: E20984 V20248 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Frituurvet Regular Emmer 10 L
Wettelijke naam	Frituurvet
Functionele naam	Frituurvet
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Rijk aan onverzadigde vetzuren en met een lange levensduur

Remia Regular is het ideale frituurvet voor de foodprofessional die het frituurvet op vaste dagen ververst; het bestaat voor een groot gedeelte uit palmolie, wat garant staat voor een lange levensduur. Wilt u een frituurvet met een goede stabiliteit en een uitstekend afbakresultaat, dan is Remia Regular de juiste keuze. Voor het beste bakadvies kijk op <http://www.remiafrituurvetwijzer.nl/>

Keurmerken

	Verantwoord frituren
	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
Veganistisch	Ja	n.v.t.
Vegetarisch	Ja	n.v.t.
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t.
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t.
Bevat lactose	Nee	n.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

100% plantaardige oliën en vetten (palmolie, zonnebloemolie, sojaolie), antioxidant: E306, natuurlijk aroma, antischuimmiddel: E900

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten (palmolie, zonnebloemolie, sojaolie)	100%	EUROPE, Argentinië, Maleisië
antioxidant: E306		Nederland
natuurlijk aroma		EUROPE
antischuimmiddel: E900		Frankrijk

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)
Energie	± 3700 kJ
Energie	± 900 kcal
Vetten	± 100 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 29.6 g
Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	± 38 g
Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	± 32 g
Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 0 g
Waarvan suikers	± 0 g
Eiwitten	± 0 g
Eiwit plantaardig	± 0 g
Eiwit dierlijk	± 0 g
Zout	± 0 g
Toegevoegd suiker	± 0 g
Toegevoegd zout	± 0 g

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	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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

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	Koel bewaren. 15°C		
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Sensorische kenmerken

Smaak	neutraal
Kleur	wit
Geur	aromatisch
Consistentie	schenkbaar

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 - 8710448209843 - Remia Frituurvet Regular | Emmer 10 L
Pallet - Frituurvet Regular emmer

*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 Frituurvet Regular Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8710448209843
Artikelnummer fabrikant	E20984 V20248
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (273mm x 273mm x 258mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.7 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 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 1192mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.nl

0302297898

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 of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp29129dl2ly1ln1

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