

Remia Frituurvet Maximum | Emmer 10 L



Remia

Een frituurvet met grote voordelen: Rijk aan onverzadigde vetzuren, transvetzuurgehalte < 1%, neutraal van geur en smaak, maximale levensduur, verlaagd gehalte aan verzadigd vet, geeft geen aanslag in de pan en GMO-vrij.

EAN: 8710448201502 (HE) Artikelnummer: E20150 V20236 TM: NL



Basisgegevens


Productnaam	Frituurvet Maximum Emmer 1 x 10 L
Wettelijke naam	Frituurvet
Functionele naam	Frituurvet
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

De nieuwe standaard voor verantwoord frituren

Remia maXimum is het beste frituurvet dat op de Nederlandse markt verkrijgbaar is en dé standaard voor verantwoord frituren. Dit frituurvet bestaat voor bijna 80% uit high-oleic sunflower oil en kenmerkt zich door een zeer gezonde samenstelling en een maximale levensduur. Verpakt in een ruimtebesparende en makkelijk schenkbare 10 L emmer. 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

Plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie en palmolie), natuurlijk aroma, antischuimmiddel: E900

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd

Ingrediënten in tabel

Plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie en palmolie)	Maleisië, Duitsland, Frankrijk
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	± 16 g
Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	± 71.7 g
Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	± 12 g
Transvetzuren	± 0.3 g
Koolhydraten	± 0 g
Waarvan suikers	± 0 g
Vezels	± 0 g
Eiwitten	± 0 g
Eiwit plantaardig	± 0 g
Eiwit dierlijk	± 0 g
Zout	± 0 g
Toegevoegd suiker	± 0 g
Toegevoegd zout	± 0 g

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	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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

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 - 8710448201502 - Remia Frituurvet Maximum | Emmer 10 L
Pallet - Frituurvet Maximum emmer CK

*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 Maximum Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8710448201502
Artikelnummer fabrikant	E20150 V20236
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (242mm x 233mm x 284mm)
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 1296mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	80
Dozen per laag	20
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 prodpp29181dl2ly1ln1

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