

Remia Frituurvet Maximum | Bag-in-Box 1 x 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, GMO-vrij en verpakt in een milieuvriendelijke Bag-in-Box verpakking.

EAN: 8710448054214 (HE) Artikelnummer: E5421 V50558 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Frituurvet Maximum Bag-in-Box 1 x 10 L
Wettelijke naam	Frituurvet
Functionele naam	Frituurvet
Variante	
Merk	Remia
Targetmarkt	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. De 1 x 10 L Bag-in-Box is een handzame verpakking met optimaal schenkgemak en een hersluitbare spout. Zij zorgt voor optimaal kwaliteitsbehoud en creëert weinig afval. Kortom, uw vertrouwde kwaliteit in een ideale verpakking en ook nog vriendelijk voor het milieu. 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
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 (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)	100%	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			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	15-20°C.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	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](#).

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 - 8710448054214 - Remia Frituurvet Maximum | Bag-in-Box 1 x 10 L

Pallet - Frituurvet Maximum bag-in-box

*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 Bag-in-Box 1 x 10 L
Korte naam	
EAN	8710448054214
Artikelnummer fabrikant	E5421 V50558
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (395mm x 198mm x 198mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.6 kg
Uitlekgewicht	
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 1348mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	90
Dozen per laag	15
Aantal lagen op pallet	6

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 prodpp473528dl2ly1ln1

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