

Remia Frituurvet Expert | Bag-in-Box 1x10 L

Remia



Remia Expert Vloeibaar Frituurvet is rijk aan onverzadigde vetzuren, heeft een lange levensduur, is GMO-vrij en plantaardig.

EAN: 8710448054658 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E5465 V50780

Omschrijving

Remia Expert Vloeibaar Frituurvet is rijk aan onverzadigde vetzuren, heeft een lange levensduur, is GMO-vrij en plantaardig.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Frituurvet

Ingrediënten

plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, palmolie, raapolie), antischuimmiddel: E900

landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd. Palmolie mass balance.

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, palmolie, raapolie)	Maleisië, EU
antischuimmiddel: E900	Frankrijk

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

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

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorsantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	3700 / 900
Vetten	100 g
waarvan verzadigde vetzuren	22 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	64.8 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	12.8 g
transvetzuren	0.4 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](#).

Keurmerken & kenmerken



Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	Veganistisch
Vegetarisch	Ja	Vegetarisch
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat gluten	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	12 maand(en)

Opmerking:

ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	9 maand(en)
--------------------	--------------	-------------	-------------

Opmerking:

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		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 0	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/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](#).*

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8710448054658 - Remia Frituurvet Expert | Bag-in-Box 1x10 L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Frituurvet Expert Bag-in-Box 1x10 L
Korte naam	
EAN	8710448054658
Artikelnummer fabrikant	E5465 V50780
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	bag-in-box (199mm x 199mm x 325mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.584 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	blok pallet (1200mm x 1000mm x 1125mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	90
Dozen per laag	30
Aantal lagen op pallet	3

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

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-09-22 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

v1.5.2 prodpp1623840dl2ly1ln1

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