

Remia Casserole Margarine | 4 x 2,5 KG

Remia



Remia Casserole is een margarine op basis van 80% plantaardige vetten met de smaak van boter. De extra toegevoegde melkbestanddelen maken dit product geschikt voor bakken en braden. Geeft een bruin eindresultaat en is glutenvrij. Verpakt in 4x2,5kg doos.

EAN: 8710448204800 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E20480 V50823

Omschrijving

Remia Casserole is een restaurantmargarine op basis van 80% plantaardige vetten met de smaak van boter. De toevoeging van extra melkbestanddelen maakt dit product uitermate geschikt voor bakken en braden en geeft daardoor een bruin eindresultaat. Natuurlijk glutenvrij. Verpakt in vier staven van 2,5kg in een 10kg doos.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Margarine

Ingrediënten

plantaardige oliën en vetten (palmolie, raapolie), water, zout, weipoeder (**melk**), emulgator: lecithine (**soja**), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, voedingszuur (citroenzuur), kleurstof: betacaroteen, aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat, vitamine A, vitamine D3

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

*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	Duitsland, Hongarije, Maleisië, Polen
palmolie	Maleisië
raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
water	Nederland
zout	Nederland
weipoeder (melk)	EU
emulgator: lecithine (soja)	Nederland, Denemarken
emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren	Maleisië
voedingszuur (citroenzuur)	Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen	EU, Volksrepubliek China
aroma	EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
vitamine A	Duitsland
vitamine D3	Duitsland

GMO-vrij: Ja
 Doorstraald: Nee

Allergenen

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

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 (kJ/kcal)	2977 / 724
Vetten	80 g
waarvan verzadigde vetzuren	33 g
transvetzuren	0.5 g
Koolhydraten	0.8 g
waarvan suikers	0.8 g
Vezels	0 g
Eiwitten	0.1 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0.1 g
Zout	1.5 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	1.5 g

Keurmerken & kenmerken



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

Sensorische kenmerken

Kleur	wit
Geur	neutraal
Consistentie	hard plastisch

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			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	15-20°C.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	doos		

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 - 8710448204800 - Remia Casserole Margarine | 4 x 2,5 KG

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Casserole Margarine 4 x 2,5 KG
Korte naam	
EAN	8710448204800
Artikelnummer fabrikant	E20480 V50823
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (324mm x 235mm x 174mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 kg
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.259 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	4 x 2.5 kg
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 1368mm)
Netto gewicht	980 kg
Bruto gewicht	1005 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	98
Dozen per laag	14
Aantal lagen op pallet	7

Verpakkingsmateriaal

doos (324mm x 235mm x 174mm)

Golfkarton	200 g	100% gerecycled materiaal	recyclebaar
chep pallet (1200mm x 1000mm x 1368mm)			
Hout	20 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar

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 2022-08-08 door de producent.

v1.5.3 prodpp1672926dl2exly1ln1

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