

# Remia Frituurvet Maximum | Emmer 10L

Remia



Remia Frituurvet MaXimum is een vloeibaar frituurvet veel voordelen; lange levensduur, rijk aan onverzadigde vetzuren, transvetzuurgehalte < 1%, neutrale geur en smaak, geeft geen aanslag, allergenenvrij en GMO-vrij. Verpakt in 10L emmer.

EAN: 8710448201502 (HE)  
TM: NL

Artikelnummer: E20150 V20236

## Omschrijving

Remia maXimum is het beste frituurvet dat op de Nederlandse markt verkrijgbaar is en dé standaard voor verantwoord frituren. Dit vloeibare frituurvet bestaat voor bijna 80% uit high-oleic sunflower oil en kenmerkt zich door een zeer gezonde samenstelling en een maximale levensduur. Daarnaast heeft dit frituurvet veel voordelen; rijk aan onverzadigde vetzuren, transvetzuurgehalte <1%, neutrale geur en smaak, laag verzadigd vet, geeft geen aanslag, allergenenvrij en GMO-vrij. Verpakt in een ruimtebesparende en makkelijk schenkbare 10 liter emmer.

## Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Frituurvet

## 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	EU
antischuimmiddel: E900	Frankrijk, Nederland

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 o
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	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](#).

## Keurmerken & kenmerken



Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	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 lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

## Bereidingswijze

Frituren

## 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](#).

## 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	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Koel en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

## Microbiologische sets

grenswaarde		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Escherichia coli	< 10	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 - 8710448201502 - Remia Frituurvet Maximum | Emmer 10L

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Frituurvet Maximum   Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448201502
Artikelnummer fabrikant	E20150 V20236
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (242mm x 233mm x 285mm)
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 1290mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	80
Dozen per laag	20
Aantal lagen op pallet	4

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

## Verpakkingsmateriaal

emmer (242mm x 233mm x 285mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	353 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1290mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	20 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	

## Contactgegevens

### Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

[www.remiaprofessioneel.nl/remia](http://www.remiaprofessioneel.nl/remia)

[horeca@remia.nl](mailto:horeca@remia.nl)

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-06-21 door de producent.

v1.5.5 prodpp29181dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).