

Remia Frituurvet Expert | Emmer 10L

Remia



Remia Expert is een helder frituurvet en heeft een blend van hoogwaardige oliën, waaronder higholeic zonnebloemolie, wat resulteert in een zeer hoge frituurstabiliteit.

EAN: 8710448203612 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E20361 V20510

Omschrijving

Remia eXpert frituurvet is een frituurvet met zeer hoge stabiliteit en een lange levensduur. Dit frituurvet is rijk aan onverzadigde vetzuren, volledig plantaardig, allergenenvrij en GMO-vrij. Verpakt in een ruimtebesparende en makkelijk schenkbare 10L emmer.

Voor de echte frituurprofessional die zelf het ververs moment kan bepalen! Remia Expert is een helder frituurvet en heeft een blend van hoogwaardige oliën, waaronder high oleic zonnebloemolie, wat resulteert in een zeer hoge frituurstabiliteit. Een ideaal product voor ervaren ondernemers die zelf hun ververs moment kunnen bepalen. Een helder frituurvet met zeer gunstige prijs-kwaliteit verhouding. Ook ondernemers die een frituurvettester gebruiken, zullen zien dat Expert een zeer lange levensduur heeft.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Frituurvet

Ingrediënten

100% plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, palmolie, raapolie), antischuimmiddel: E900

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, palmolie, raapolie)	100%	Maleisië, EU
antischuimmiddel: E900		Frankrijk, 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](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	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
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	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
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	droog / donker	15°C - 20°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	droog / donker	15°C - 20°C	8 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	15°C		
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 - 8710448203612 - Remia Frituurvet Expert | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Frituurvet Expert Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448203612
Artikelnummer fabrikant	E20361 V20510
Intrastat-code	15179091
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (242mm x 233mm x 285mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.675 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 1290mm)
Netto gewicht	736 kg
Bruto gewicht	774 kg
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

horeca@remia.nl

0302297898

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

v1.5.5 prodpp1534964dl2exly1ln1

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

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