

Remia Frituurvet Bewust | Bag-in-Box 1x10 liter

Remia



Remia Frituurvet Bewust is een heldere frituurolie, rijk aan onverzadigde vetzuren en met een bron van Omega 3. GMO-vrij, neutraal van geur en smaak en geeft geen aanslag in de pan. Verpakt in handige bag-in-box verpakking.

EAN: 8710448054634 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E5463 V50778

Omschrijving

Remia Frituurvet Bewust is een heldere frituurolie, rijk aan onverzadigde vetzuren en met een bron van Omega 3. GMO-vrij, neutraal van geur en smaak en geeft geen aanslag in de pan. Verpakt in een makkelijk schenkbare 10 liter bag-in-box verpakking. Voor de ondernemer die bewust in gezond frituurvet wil frituren!

Herkomst

Wettelijke naam: Frituurvet

Ingrediënten

Plantaardige oliën en vetten (zonnebloemolie, raapolie), antischuimmiddel: E900

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

| | |
|------------------------------|----------------------|
| plantaardige oliën en vetten | EU |
| zonnebloemolie | |
| raapolie | |
| 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 |
| | | 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 | 9.2 g |
| waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren | 47.2 g |
| waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren | 43.2 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 |
| omega 3 vetzuren N-3 | 3.7 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 | koel / droog | 15°C - 20°C | 12 maand(en) |
| <i>Opmerking:</i> | | | |
| ontvangst grossier | koel / droog | 15°C - 20°C | 9 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

| | | |
|------------------------|--------------|-------|
| 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 - 8710448054634 - Remia Frituurvet Bewust | Bag-in-Box 1x10 liter

Logistieke details

Handelseenheid

| | |
|---------------------------------------|---|
| Artikelnaam | Remia Frituurvet Bewust Bag-in-Box 1x10 liter |
| Korte naam | |
| EAN | 8710448054634 |
| Artikelnummer fabrikant | E5463 V50778 |
| Intrastat-code | 15179091 |
| 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) | chep 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](#).

Verpakkingsmateriaal

bag-in-box (199mm x 199mm x 325mm)

| Verpakkingsmateriaal | Waarde | % gerecycled materiaal | Is recyclebaar | Opmerking |
|----------------------|--------|------------------------|----------------|-----------|
| Golfkarton | 282 g | | recyclebaar | |

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1125mm)

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

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 prodpp1623833dl2exly1ln1

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

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