

Bakolie voor vis 1 ltr

Smedes Fine Food



Bakolie voor vis van 100% zuivere sojaolie. Om te bakken, frituren en fonduen.

EAN: TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Bakolie voor vis
Wettelijke naam	Bakolie voor vis
Functionele naam	Olie
Variant	
Merk	Smedes Fine Food
Targetmarket	NL

Het verhaal

Bakolie voor vis

Bakolie voor vis van 100% zuivere sojaolie. Om te bakken, frituren en fonduen.

Kenmerken

Vrij van natuurlijke gluten	
Veganistisch	Ja
Vegetarisch	Ja
Bevat glutamaat	Nee
Bevat kip en gevogelte	Nee
Bevat lactose	Nee
Bevat rundvlees	Nee
Bevat varkensvlees	Nee

Ingrediënten

plantaardige olie, Antischuimmiddel: E900

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

E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

Ingrediënten in tabel

plantaardige olie

Antischuimmiddel: E900

Nederland

GMO-vrij:Nee, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst Nederland

Land van productie Nederland

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)
Energie	= 3700 kJ
Energie	= 885 kcal
Vetten	= 100 g
Waarvan verzadigde vetzuren	= 15 g
Koolhydraten	= 0 g
Waarvan suikers	= 0 g
Eiwitten	= 0 g
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](#).*

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	Z	amandelen	Z
tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	K	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog		12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Zie verpakking		

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk	Voor de meest optimale levensduur van de olie in ieder geval niet boven de 170 graden frituren. Voor verdere gebruikstips verwijzen wij u naar onze rubriek vakkennis op www.smedesfinefood.nl
-----------------------------	---

*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

gemiddeld af productie		
Aeroob kiemgetal	< 1000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Campylobacter	< 100	kve/g
Bacillus cereus	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 10	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - Bakolie voor vis 1 ltr

Handelseenheid - Bakolie voor vis 12 x 1 ltr

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Bakolie voor vis 1 ltr
Korte naam	
EAN	
Artikelnummer fabrikant	1385
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	fles (x x)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	1 l
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 1 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	
Artikelnummer fabrikant	
Verpakking (LxBxH)	doos (x x)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	12

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

Afdeling Kwaliteit

kwaliteit@smedesfinefood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-09-16 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

v1.4.5 prodpp419291dl2ly1ln1

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