

# Bakolie voor vis 1 ltr

Smedes Fine Food

Bakolie voor vis. Om te bakken, frituren en fonduen.

Artikelnummer: 1385 TM: NL



## Basisgegevens

<b>Productnaam</b>	Bakolie voor vis
<b>Wettelijke naam</b>	Bakolie voor vis
<b>Functionele naam</b>	Olie
<b>Variant</b>	
<b>Merk</b>	Smedes Fine Food
<b>Targetmarket</b>	NL

## Het verhaal

Bakolie voor vis

Bakolie voor vis van 100% zuivere sojaolie (met toegevoegd antischuim). Om te bakken, frituren en fonduen.

## Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat natuurlijke gluten	Nee	Vrij van natuurlijke gluten
Veganistisch	Ja	n.v.t.
Vegetarisch	Ja	n.v.t.
Bevat glutamaat	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.

## Ingrediënten

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

Plantaardige olie (**Sojaolie** GMO), Antischuimmiddel: E900

E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

### Ingrediënten in tabel

Plantaardige olie (Sojaolie GMO)

Antischuimmiddel: E900

Nederland

GMO-vrij:Nee , Doorstraald:Nee

### Herkomst

**Land van herkomst** Nederland

**Land van productie** Nederland

### Voedingswaarde

#### Product

	<b>Per 100 (g)</b>
Energie	= 3700 kJ
Energie	= 900 kcal
Vetten	= 100 g
Waarvan verzadigde vetzuren	= 16 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	Z	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)

*Opmerking:*

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode

Gebruiksaanwijzing op etiket

Bewaarinstructies op etiket

Type houdbaarheidsdatum Ten minste houdbaar tot

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking Zie verpakking

## Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk Bakolie voor vis, voor een prachtig goudbruin bakresultaat. Bijna alle vis met een stevige structuur is geschikt voor het bakken en frituren. Voor de meest optimale levensduur van de olie in ieder geval niet boven de 180 graden frituren.

*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		
Aerob 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 2020-11-10 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.5.0 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](#).*