

# Kruiden Olie

Degens



Kruiden Olie

EAN: 8713056161411 (CE)  
TM: NL

Artikelnummer: AW04386-01

## Omschrijving

Kruiden Olie is een rode, transparante olie.

Kruiden Olie is een rode, transparante olie. Meng de Kruiden Olie vooral eens met een Dry Glaze of Dry Flavour, voor nog mooiere spareribs of kippenvleugels.

## Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Olie met kruidenaroma's

## Ingrediënten

Koolzaadolie, natuurlijke aroma's, antioxidant: E306.

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](#).*

Kruiden Olie

## Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	- pistachenoten
tarwe	-	soja	- macadamianoten
rogge	-	melk	- selderij
gerst	-	noten	- mosterd
haver	-	amandelen	- sesam
spelt	-	hazelnoten	- sulfiet (E220 - E228)
khorsantarwe	-	walnoten	- lupine
schaaldieren	-	cashewnoten	- weekdieren
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-

## Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	3692 / 898
Vetten	99.8 g
waarvan verzadigde vetzuren	7.1 g
Koolhydraten	0 g
waarvan suikers	0 g
Eiwitten	0 g
Zout	0 g

## Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Claim op etiket	
Bevat gluten	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Veganistisch	Nee	n.v.t
Vegetarisch	Nee	n.v.t

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

## Kruiden Olie

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / donker		365 dag(en)
<i>Opmerking: Koel, donker en droog in gesloten verpakking bewaren. Na openen gekoeld bewaren (0-7°C).</i>			
ontvangst grossier	droog / donker		243 dag(en)
<i>Opmerking: Koel, donker en droog in gesloten verpakking bewaren. Na openen gekoeld bewaren (0-7°C).</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

## Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Aeroob kiemgetal	< 10000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100000	kve/g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g
Escherichia coli	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Bacillus cereus	< 1000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	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](#).

## Kruiden Olie

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8713056161411 - Kruiden Olie

### Logistieke details

#### Consumenteneenheid

Artikelnaam	Kruiden Olie
Korte naam	
EAN	8713056161411
Artikelnummer fabrikant	AW04386-01
Intrastat-code	15141990
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	bak (290mm x 200mm x 170mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	0.92 kg
Netto gewicht	0.92 kg
Bruto gewicht	1.035 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

#### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 144mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	144
Dozen per laag	24
Aantal lagen op pallet	6

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

### Degens

Linschotenstraat 93 Rotterdam

Klantenservice

[www.degens.eu](http://www.degens.eu)

[infoNL@degens.eu](mailto:infoNL@degens.eu)

[infoNL@degens.eu](mailto:infoNL@degens.eu)

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-12-17 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)

v1.5.3 prodpp1131611dl2ly1ln1

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