

Risso® Chef - Frituurolie (blik 1x25 L)

Risso



Samengestelde frituurolie op basis van verschillende, uitgebalanceerde plantaardige oliën.

EAN: 5410556199700 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: 1003072

Omschrijving

Risso® Chef frituurolie is een zorgvuldig samengestelde frituurolie, die optimaal geschikt is voor het gebruik in de professionele keuken. De unieke samenstelling van vier verschillende plantaardige oliën zorgt ervoor dat de olie hittebestendig is en een lange levensduur heeft. Het antischuimmiddel vertraagt de oxidatie en garandeert zo een langere levensduur. Bovendien zorgt deze samenstelling voor constante bakresultaten.

Ook verkrijgbaar in 5L, 15L en 20L.

Allergeenvrij

Met palmoleïne en high oleic zonnebloemolie voor een mooi bakresultaat

Met zonnebloem- en koolzaadolie rijk aan essentiële vetzuren

Lange levensduur

Hittebestendig

Sterk gereduceerde schuimvorming

Veganistisch

Herkomst

Wettelijke naam: EETBARE OLIE

Ingrediënten

palmolie, koolzaadolie, zonnebloemolie, zonnebloemolie met hoog oliezuurgehalte, maisolie in verschillende verhoudingen, antischuimmiddel (dimethylpolysiloxaan).

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 0
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)	Per portie (100 ml)
Energie (kJ/kcal)	3404 / 828	3404 / 828
Vetten	92 g	92 g
waarvan verzadigde vetzuren	18 g	18 g
Koolhydraten	0 g	0 g
waarvan suikers	0 g	0 g
Vezels	0 g	0 g
Eiwitten	0 g	0 g
Zout	0 g	0 g

Keurmerken & kenmerken



Kenmerk	Claim op etiket	
Halal	Ja	n.v.t
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	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](#).

Bereidingswijze

Frituren
Frituurolie nooit boven de 175°C verhitten.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog / donker		24 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	droog / donker		16 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Houdbaarheid: 24 maanden Bewaartemperatuur: kamertemp, droog en donker		
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

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 - 5410556199700 - Risso® Chef - Frituurolie (blik 1x25 L)

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Risso® Chef - Frituurolie (blik 1x25 L)
Korte naam	Samengestelde frituurolie op basis van verschillende, uitgebalanceerde plantaardige oliën.
EAN	5410556199700
Artikelnummer fabrikant	1003072
Intrastat-code	15179091
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (275mm x 275mm x 435mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	25 l
Netto gewicht	22.9 kg
Bruto gewicht	24.28 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 1455mm)
Netto gewicht	756 kg
Bruto gewicht	824 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	33
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	3

Verpakkingsmateriaal

doos (275mm x 275mm x 435mm) - 0 SUP

Verpakkingsmateriaal Waarde % gerecycled materiaal Is recyclebaar Opmerking

Blik (metaal)	0
---------------	---

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

Vandemoortele Europe NV, Nederlandse branche
Handelsweg 1, 3899 AA Zeewolde

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-12-11 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2024-09-20 door de producent.

v1.5.5 prodpp1774301dl2exly1ln1

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