

Smedes Visbakolie 1 x 20 ltr

Smedes Fine Food



Plantaardige olie, speciaal ontwikkeld voor het bakken van vis voor 'n optimaal bakresultaat.

TM: NL

Artikelnummer: 1390

Omschrijving

Visbakolie

Plantaardige olie, speciaal ontwikkeld voor het bakken van vis voor 'n optimaal bakresultaat.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Visbakolie 1 x 20 ltr

Ingrediënten

Plantaardige olie (Soja, Raapzaad, Palm), Antischuimmiddel: E900

Ingrediënten in tabel

Plantaardige olie	
Soja	
Raapzaad	
Palm	
Antischuimmiddel: E900	Nederland

GMO-vrij: Nee
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 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	+/-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorsantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

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.

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	3700 / 900
Vetten	100 g
waarvan verzadigde vetzuren	19 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](#).

Keurmerken & 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

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

1. Let constant op de thermometer 2. Laat de (DV) vis voldoende uitlekken, vocht/ijs maakt olie sneller kapot 3. Bak op de juiste temperatuur (niet boven de 180 graden) 4. Verlaag de temperatuur als u de olie niet gebruikt 5. Gebruik deksel als u niet bakt (<90 graden) zorg dat de hitte wel weg kan 6. Vul regelmatig wat olie bij, dat houdt de temperatuur van olie beter vast 7. Zeef drijvend kruim / paneer na elke bakbeurt uit de olie, aan het einde van de dag onder in de pan 8. Kruid en zout de vis na het bakken 9. Gebruik geen verschillende oliën door elkaar 10. Voorkom altijd oververhitting van olie 11. Roer niet te veel met de spatel Voor de meest optimale levensduur van de olie niet boven de 180 graden frituren.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog / donker		2 jaar
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Droog, koel en donker bewaren.		
Conserveringsmethode	n.v.t.		
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

Consumenteneenheid - Smedes Visbakolie 1 x 20 ltr

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Visbakolie 1 x 20 ltr
Korte naam	
EAN	
Artikelnummer fabrikant	1390
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	blik (x x)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	20 l
Netto gewicht	18.4 kg
Bruto gewicht	19.4 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 20 l
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 160mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	60
Dozen per laag	20
Aantal lagen op pallet	3

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-12-01 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

v1.5.3 prodpp425657dl2ly1ln1

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