

Soja olie

Smedes Fine Food



Olie gewonnen uit sojabonen, heeft een sterke geur en smaak.



Omschrijving

Soja olie

Olie gewonnen uit sojabonen, heeft een sterke geur en smaak.

Voor de meest optimale levensduur van de olie in ieder geval niet boven de 180 graden verhitten.

Ingrediënten

Plantaardige olie (Soja)

Ingrediënten in tabel

Plantaardige olie (Soja)	Nederland
--------------------------	-----------

GMO-vrij:Nee , Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Land van productie: Nederland

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

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kcal/KJ)	= 900 / 3700
Vetten	= 100 g
- Waarvan verzadigde vetzuren	= 16 g
Koolhydraten	= 0 g
- Waarvan suikers	= 0 g
Eiwitten	= 0 g
Zout	= 0 g

- Vrij van natuurlijke gluten

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o		
				glutenbevattende granen	-
				tarwe	-
				rogge	-
				gerst	-
				haver	-
				spelt	-
				khorasantarwe	-
				schaaldieren	-
				ei	-
				vis	-
				pinda's	-
				soja	-
				melk	-
				noten	-
				amandelen	-
				hazelnoten	-
				walnoten	-
				cashewnoten	-
				pecannoten	-
				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 gebracht.

Bewaarcondities

Gebruiksaanwijzingen op etiket

Ten minste houdbaar tot 12 maanden na productie.

Bewaarinstructies op etiket

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

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.

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - Soja olie

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Soja olie
Korte naam	
EAN	
Artikelnummer fabrikant	1290
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	jerrycan (x x)
E-teken	Nee
Netto inhoud	20 l
Netto gewicht	18.4 kg
Bruto gewicht	
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Artikelnummer: 1290

TM: NL

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-11-24 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

v1.5.1 prodpp425660dl2ly1ln1

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