

# Risso Chef frituurolie 1x15L

Risso



EAN: 5410556199687 (CE)  
TM: NL

Artikelnummer: 1003071

## Herkomst

Wettelijke naam: Vloeibaar frituurolie

## Ingrediënten

plantaardige oliën en vetten, palm, koolzaad, zonnebloem, high oleic zonnebloem , mais, in wisselende verhouding, antischuimmiddel: E900

### Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten

palm

Ecuador, Nigeria, Colombia, Honduras, Ghana, Ivoorkust, Brazilië, Papoea-Nieuw-Guinea, Indonesië, Maleisië

koolzaad

Rusland, EU

zonnebloem

Zuid-Afrika, Argentinië, Rusland, EU

high oleic zonnebloem

Slowakije, Hongarije, Oekraïne, Rusland, Spanje, Frankrijk, Roemenië

mais

Brazilië, EU

in wisselende verhouding

antischuimmiddel: E900

Brazilië, Japan, Verenigde Staten van Amerika, Verenigd Koninkrijk

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](#).

Risso Chef frituurolie 1x15L

## 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	-

## 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
Vezels	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
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

## Sensorische kenmerken

Smaak	zacht
Kleur	helder

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur ( °C)	Periode
af productie	droog / donker	10°C - 18°C	24 maand(en)

*Opmerking:*

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode	n.v.t.
----------------------	--------

Gebruiksaanwijzingen op etiket

Bewaarinstructies op etiket

Type houdbaarheidsdatum

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking

## Microbiologische sets

grenswaarde		
Enterobacteriaceae	10	kve/g
Gisten	100	kve/g
Schimmels	10	kve/g
Aeroob kiemgetal	5000	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](#).

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5410556199687 - Risso Chef frituurolie 1x15L

### Logistieke details

#### Consumenteneenheid

Artikelnaam	Risso Chef frituurolie 1x15L
Korte naam	
EAN	5410556199687
Artikelnummer fabrikant	1003071
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	can-in-box ( x x )
E-teken	Ja
Netto inhoud	15 l
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

#### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 1000mm x 1610mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	60
Dozen per laag	15
Aantal lagen op pallet	4

## Verpakkingsmateriaal

euro pallet (1200mm x 1000mm x 1610mm)

Hout	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 2021-03-12 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 prodpp156837dl2ly1ln1

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