

SEMLIQ99 RISSO EVOLUTION 9X750ML

Risso



HALF-VLOEIBAAR VOEDINGSVET



EAN: 5410093148599 (CE)
TM: BE

Artikelnummer: 412503

Herkomst

Wettelijke naam: HALF-VLOEIBAAR VOEDINGSVET

Ingrediënten

plantaardige oliën en vetten (zonnebloem; geheel geharde koolzaad; in wisselende verhoudingen), emulgator (E472c; lecithinen), 0.3% zout, aroma's, kleurstof (caroteen)

Ingrediënten in tabel

plantaardige oliën en vetten (zonnebloem;
geheel geharde koolzaad; in wisselende
verhoudingen)

emulgator (E472c; lecithinen)

zout 0.3%

aroma's

kleurstof (caroteen)

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	- 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 (ml)	Per portie (20 ml)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	3394 / 826	679 / 165	8%
Vetten	92 g	18.4 g	26%
waarvan verzadigde vetzuren	13 g	2.6 g	13%
Koolhydraten	0.01 g	0 g	0%
waarvan suikers	0 g	0 g	0%
Eiwitten	0 g	0 g	0%
Zout	0.25 g	0.05 g	1%

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	Veganistisch
Vegetarisch	Ja	Vegetarisch
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	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](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel	2°C - 15°C	365 dag(en)
<i>Opmerking: eens geopend max. 8°C</i>			
ontvangst grossier	koel	2°C - 15°C	90 dag(en)
<i>Opmerking: eens geopend max. 8°C</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5410093148599 - SEMLIQ99 RISSO EVOLUTION 9X750ML
Handelseenheid - 5410093148605 - SEMLIQ99 RISSO EVOLUTION 9X750ML

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

SEMLIQ99 RISSO EVOLUTION 9X750ML

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	SEMLIQ99 RISSO EVOLUTION 9X750ML
Korte naam	half-vloeibaar voedingsvet
EAN	5410093148599
Artikelnummer fabrikant	412503
Intrastat-code	15179099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	knijpfles (86mm x 64mm x 218mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	750 ml
Netto gewicht	
Bruto gewicht	710 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5410093148605
Artikelnummer fabrikant	412503
Verpakking (LxBxH)	wikkel (270mm x 204mm x 224mm)
Netto gewicht	6.75 kg
Bruto gewicht	7.245 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	9

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1489mm)
Netto gewicht	607.5 kg
Bruto gewicht	675.908 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	90
Dozen per laag	15
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

Vandemoortele Europe NV

Ottermessesteenweg Zuid 816, 9000 Gent - Belgium

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-08-29 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2019-08-29 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

v1.5.2 prodpp1324155dl2ly1ln1

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