

Produktspecifikation



Pureoil Friture Spand 9,1 kg

Produktbeskrivelse

Vegetabilsk olie og fedtstof til fritering / dybstegning.

Anvendelse

Til fritering / dybstegning. Anvendelses temperatur 170°C - 180°C

Ingredienser: (eventuelle allergener er fremhævet)

Rapsolie, palmeolie. antiskumningsmiddel (E900).

Produktstørrelse

10 liter spand

Emballering

Opbevaring

Tørt, mørkt og køligt ved **10 - 15 ° C**

Margarinepaller bør ikke stables direkte på hinanden, da dette kan forårsage funktionsforringelse og/eller olieudtræk på produktet.

Holdbarhed

12 måneder

Ved opbevaring i original uåbnet emballage og ved anbefalet opbevaringstemperatur

Næringsindhold

	pr. 100 g
Energi	3.697 kJ
	884 kcal
Fedt	100 g
- heraf mættede fedtsyrer	16 g
- enkeltumættede fedtsyrer	60 g
- flerumættede fedtsyrer	24 g
Kulhydrat	0,0 g
- heraf sukkerarter	0,0 g
Kostfibre	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g
Natrium	
A-vitamin	NA µg
D-vitamin	NA µg
Vand	

Produktspecifikation



Pureoil Friture Spand 9,1 kg

Mikrobiologisk standard - maksimumværdier

Gær	< 500 cfu pr. g
Skimmel	< 500 cfu pr. g
Coliforme	< 100 cfu pr. g
E-coli	< 10 cfu pr. g
Listeria	Neg. i 25 g
Salmonella	Neg. i 25 g

Organoleptisk kvalitet

Smag	Neutral
Lugt	Neutral
Udseende	Grålig

GMO

Produktet er fri for GMO i henhold til nedenstående EU-lovgivning

nr. 1829/2003 af 22. september 2003

nr. 1830/2003 af 22. september 2003

Bemærkninger

TFA <2g / 100g produkt i henhold til gældende EU lovgivning.

Dokument-information

Varenr.	9810
Ref.nr.	BR7307
Version	1
Opdateret d.	01. marts 2024
Udskrevet d.	1. marts 2024
Udskrevet af:	Lene Vammen Søndergaard