

PUUR frituurolie packzak 2 x 5 l

Levo

LEVO[®]



LEVO PUUR Frituurolie olie zonder GMO, allergenen en additieven; CLEAN label!

EAN: 8712154885137 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: 141225

Omschrijving

LEVO PUUR Frituurolie voor de bewuste keuken.

Frituurolie PUUR van LEVO is de frituurolie voor de bewuste keuken. Het is de frituurolie zonder palm, soja GMO, pinda, allergenen en additieven (o.a. E900). Een CLEAN label frituurolie die zorgt voor een extra krokant en lekker bakresultaat! Frituurolie PUUR voldoet aan alle eisen van de campagne Verantwoord Frituren. LEVO PUUR Frituurolie is te verkrijgen in de pakzak (2 x 5 liter).

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Frituurolie

Ingrediënten

high oleic zonnebloemolie, raapzaadolie, zonnebloemolie, anti-oxidanten (plantextracten rijk aan tocoferol en citroenzuur)

Ingrediënten in tabel

high oleic zonnebloemolie

raapzaadolie

zonnebloemolie

anti-oxidanten (plantextracten rijk aan tocoferol en citroenzuur)

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](#).*

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)
khorasantarwe	-	walnoten	- lupine
schaaldieren	-	cashewnoten	- weekdieren
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	3700 / 900
Vetten	100 g
waarvan verzadigde vetzuren	9 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	72 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	18 g
transvetzuren	< 1 g
Koolhydraten	0 g
waarvan suikers	0 g
Vezels	0 g
Eiwitten	0 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	0 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd 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 ei	Nee	Vrij van ei
Bevat eiwitten	Nee	Vrij van eiwitten
Bevat koemelkeiwitten	Nee	Vrij van koemelkeiwitten
Bevat natuurlijke gluten	Nee	Vrij van natuurlijke gluten
Bevat soja	Nee	Vrij van soja
Bevat toegevoegd suiker	Nee	Zonder toegevoegde suikers
Bevat vis	Nee	Vrij van vis
Kosher	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

Frituren

Geschikt voor frituren, wokken, bakken e.a. Advies frituurtemperatuur 170 graden.

Sensorische kenmerken

Consistentie	Vloeibaar
Smaak	Producteigen
Kleur	Helder - lichtgeel
Geur	Producteigen - neutraal

*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	droog / donker	3°C - 20°C	2 jaar
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	droog / donker	3°C - 20°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
na opening	droog / donker	3°C - 20°C	1 maand(en)
<i>Opmerking: verpakking goed sluiten en hygienisch bewaren</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Totaal kiemgetal	< 1000	kve/g
Bacillus cereus	< 100	kve/g
Campylobacter	Afwezig in 100	g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Gisten	< 10	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Schimmels	< 10	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 1000	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

Handelseenheid - 8712154885137 - PUUR frituurolie packzak 2 x 5 l

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	PUUR frituurolie packzak 2 x 5 l
Korte naam	Frituurolie
EAN	8712154885137
Artikelnummer fabrikant	141225
Intrastat-code	15179091
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (385mm x 283mm x 107mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.8 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	2 x 5 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 1230mm)
Netto gewicht	920 kg
Bruto gewicht	980 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	100
Dozen per laag	10
Aantal lagen op pallet	10

Verpakkingsmateriaal

doos (385mm x 283mm x 107mm)

Golfkarton	400 g	69% gerecycled materiaal	recyclebaar
Polyethyleentereftalaat (PET)	200 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar

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

LEVO B.V.

Prins Hendrikkade 1 Franeker, Holland, www.levo.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-04-20 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2022-03-03 door de producent.

v1.5.3 prodpp463310dl2exly1ln1

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