

Gouda's Glorie Fritessaus original 25% | Emmer 10 L



Gouda's Glorie

Gouda's Glorie heeft een rijke traditie als het gaat om het bereiden van fritessaus met een uitstekende kwaliteit en smaak. De fritessaus van Gouda's Glorie is lekker zacht en romig. Zij past perfect bij frites, gebakken aardappelen, diverse snacks en leent zich ook als basis voor uw huisgemaakte sauzen. De Fritessaus Original 25% van Gouda's Glorie wordt bereid met vrije uitloop eieren.

EAN: 8722100226167 (HE) Artikelnummer: E22616 V20273 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Fritessaus original 25% Emmer 10 L
Wettelijke naam	Fritessaus 25% vet
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Gouda's Glorie
Targetmarket	NL

Het verhaal

Lekker zacht en romig

De Sausmeesters van Gouda's Glorie zijn echte specialisten met smaak, die elke dag met aandacht en passie de lekkerste sauzen voor u als horecaprofessional bereiden. De Gouda's Glorie Fritessaus Original 25% is lekker zacht en romig en past perfect bij frites, gebakken aardappels en verschillende snacks. De 10 L emmer gecombineerd met de Gouda's Glorie dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

Ingrediënten

water, raapolie, glucose-fructosestroop, azijn, **tarwezetmeel**, vrije uitloop **eigeeel**, gemodificeerd maiszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, maïszetmeel, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, antioxidant: E385, 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](#).

Ingrediënten in tabel

water	Nederland
raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
glucose-fructosestroop	Polen, Duitsland, België
azijn	België, Frankrijk, Nederland
tarwezetmeel	Litouwen
vrije uitloop eigeel	Duitsland, Nederland
gemodificeerd maiszetmeel	Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)	Nederland, België
zout	Nederland
maïszetmeel	Slowakije, EUROPE
voedingszuur: melkzuur	EUROPE
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom	India
antioxidant: E385	Volksrepubliek China, Nederland
kleurstof: caroteen	Duitsland

GMO-vrij:Ja, 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 (ml)
Energie	± 1248 kJ
Energie	± 301 kcal
Vetten	± 26 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 2 g
Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 15 g
Waarvan suikers	± 9.1 g
Vezels	± 0.3 g
Eiwitten	± 0.5 g
Eiwit plantaardig	± 0 g
Eiwit dierlijk	± 0.5 g
Zout	± 1.3 g
Toegevoegd suiker	± 9 g
Toegevoegd zout	± 1.3 g

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	M	amandelen	Z
tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	M	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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 / droog	5°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	bij voorkeur koel, donker en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Gisten	< 250	kve/g
Schimmels	< 250	kve/g

grenswaarde

Salmonella	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8722100226167 - Gouda's Glorie Fritessaus original 25% | Emmer 10 L

Pallet - Fritessaus original 25% emmer

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

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Fritessaus original 25% Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8722100226167
Artikelnummer fabrikant	E22616 V20273
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.5 kg
Bruto gewicht	11 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1400mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	55
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	5

Contactgegevens

Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-05-08 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

v1.4.9 prodpp16613dl2ly1ln1

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