

Gouda's Glorie Garneersaus 50% | Emmer 10L

Gouda's Glorie



Gouda's Glorie Garneersaus is een heerlijk zachte en romige basissaus met 50% plantaardige oliën. Speciaal voor het garneren van salades en als basis voor huisgemaakte sauzen. Met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Verpakt in een 10L emmer.

EAN: 8722100282156 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E28215 V20275

Omschrijving

Gouda's Glorie Garneersaus is een heerlijk zachte en romige basissaus met 50% plantaardige oliën. Deze saus is speciaal ontwikkeld voor het garneren van salades, maar ook uitstekend geschikt als basis voor uw huisgemaakte sauzen. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. De 10L emmer in combinatie met de Gouda's Glorie dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Geemulgeerde saus met 50% vet

Ingrediënten

50% raapolie, water, natuurazijn, suiker, vrije uitloop ei en **eigeel**, maïszetmeel, zout, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

*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

raapolie	50%	Duitsland, Frankrijk, Polen
water		Nederland
natuurazijn		België, Frankrijk, Nederland
suiker		België
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
maïszetmeel		Slowakije, EU
zout		Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
voedingszuur: melkzuur		EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
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	-

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 (kJ/kcal)	1961 / 476
Vetten	50 g
waarvan verzadigde vetzuren	3.6 g
transvetzuren	0.2 g
Koolhydraten	6.5 g
waarvan suikers	3.8 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	0.4 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	0.3 g
Zout	1.1 g
toegevoegd suiker	3.8 g
toegevoegd zout	1.1 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat gluten	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

Geen bereiding noodzakelijk

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			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	bij voorkeur koel, donker en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

Microbiologische sets

grenswaarde		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 0	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	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 - 8722100282156 - Gouda's Glorie Garneersaus 50% | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Garneersaus 50% Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8722100282156
Artikelnummer fabrikant	E28215 V20275
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 260mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.5 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 1450mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	55
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	5

Verpakkingsmateriaal

euro pallet (1200mm x 800mm x 1450mm)

Hout	15 kg	100% gerecycled materiaal	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

Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-09-27 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

v1.5.3 prodpp16629dl2exly1ln1

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