

Gouda's Glorie Garneersaus 50% | Emmer 10 L



Gouda's Glorie

Gouda's Glorie Garneersaus is speciaal voor het garneren van salades, maar ook uitstekend geschikt als basis voor uw huisgemaakte sauzen. Bereid met vrije uitloop eieren en 50% plantaardige oliën.

EAN: 8722100282156 (HE) Artikelnummer: E28215 V20275 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Garneersaus 50% Emmer 10 L
Wettelijke naam	Geemulgeerde saus met 50% vet
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Gouda's Glorie
Targetmarket	NL

Het verhaal

Een zachte en romige garneersaus

De Sausmeesters van Gouda's Glorie zijn echte specialisten die elke dag met aandacht en passie de lekkerste sauzen voor u als horecaprofessional bereiden. De Garneersaus van Gouda's Glorie is een heerlijk zachte en romige garneersaus met 50% plantaardige oliën. Uitstekend als voor uw huisgemaakte saus of lekker over een salade. De 10 L emmer in combinatie met de Gouda's Glorie dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
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.

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

49% raapolie, water, azijn, vrije uitloop ei en **eigeel**, suiker, maïszetmeel, **tarwezetmeel**, zout, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

raapolie	49%	Duitsland, Frankrijk, Polen
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
suiker		België
maïszetmeel		Slowakije, EUROPE
tarwezetmeel		Litouwen
zout		Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
gemodificeerd zetmeel		Slowakije
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
voedingszuur: melkzuur		EUROPE
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

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	± 1983 kJ
Energie	± 481 kcal
Vetten	± 50 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 3.6 g
Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 6.8 g
Waarvan suikers	± 3.8 g
Vezels	± 0.3 g
Eiwitten	± 0.7 g
Eiwit plantaardig	± 0.1 g
Eiwit dierlijk	± 0.6 g
Zout	± 1.4 g
Toegevoegd suiker	± 3.8 g
Toegevoegd zout	± 1.4 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

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 - 8722100282156 - Gouda's Glorie Garneersaus 50% | Emmer 10 L
Pallet - Garneersaus 50% 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 Garneersaus 50% Emmer 10 L
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

Contactgegevens

Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

www.goudasgloriesauzen.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-03-16 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 prodpp16629dl2ly1ln1

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