

# Gouda's Glorie Fritessaus 25% | Bokaal 3 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 van Gouda's Glorie wordt bereid met vrije uitloop eieren en is natuurlijk glutenvrij.

EAN: 5411986204965 (CE) Artikelnummer: E22300 V83031 TM: NL



## Basisgegevens

Productnaam	Fritessaus 25 %   Bokaal 3 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 is lekker zacht en romig en past perfect bij frites, gebakken aardappels en verschillende snacks. Verpakt in de handige 3 L bokaal kan deze samen met andere smaken van Gouda's Glorie in de saustribune gepresenteerd worden.

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

## Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
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.

## Ingrediënten

water, raapolie, glucose-fructosestroop, gemodificeerd zetmeel, azijn, vrije uitloop **eigeel**, suiker, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: xanthaangom, antioxidant: E385, kleurstof: caroteen

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

### Ingrediënten in tabel

water	Nederland
raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
glucose-fructosestroop	Polen, Duitsland, België
gemodificeerd zetmeel	Slowakije
azijn	België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop eigeel	Duitsland, Nederland
suiker	België
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)	Nederland, België
zout	Nederland
voedingszuur: melkzuur	EUROPE
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: xanthaangom	India
antioxidant: E385	Volksrepubliek China, Nederland
kleurstof: caroteen	Duitsland

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

## Herkomst

Land van herkomst	België
Land van productie	België

*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	± 1294 kJ
Energie	± 312 kcal
Vetten	± 26 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 2.1 g
Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 18 g
Waarvan suikers	± 12 g
Vezels	± 0.2 g
Eiwitten	± 0.5 g
Eiwit plantaardig	± 0.1 g
Eiwit dierlijk	± 0.4 g
Zout	± 1.5 g
Toegevoegd suiker	± 10 g
Toegevoegd zout	± 1.5 g

## Allergenen

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

### Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	Z	amandelen	Z
tarwe	Z	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	5°C - 20°C	8 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	3 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	pot		

## 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

Consumenteneenheid - 5411986204965 - Gouda's Glorie Fritessaus 25% | Bokaal 3 L

Handelseenheid - 5411986204972 - Gouda's Glorie Fritessaus 25% | Bokaal 3 L

Pallet - Fritessaus bokaal

*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

## Consumenteneenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Fritessaus 25%   Bokaal 3 L
Korte naam	
EAN	5411986204965
Artikelnummer fabrikant	E22300 V83031
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (148mm x 148mm x 220mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	3 l
Netto gewicht	3.2 kg
Bruto gewicht	3.3 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 3 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Handelseenheid

EAN	5411986204972
Artikelnummer fabrikant	22300
Verpakking (LxBxH)	doos (457mm x 154mm x 227mm)
Netto gewicht	9.61 kg
Bruto gewicht	10.01 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	3

## Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	66
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	6

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](http://www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie)

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-11-22 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.9 prodpp17006dl2ly1ln1

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