

Gouda's Glorie Satésaus Pittig | Emmer 10 KG



Gouda's Glorie

Gouda's Glorie Satésaus Pittig is een pittig gekruide variant met ketjap en chilisaus en op smaak gebracht met speciale oosterse kruiden en specerijen. Natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8722100433077 (HE) Artikelnummer: E43307 V20278 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Satésaus Pittig Emmer 10 KG
Wettelijke naam	Satésaus
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Gouda's Glorie
Targetmarket	NL

Het verhaal

Heerlijk pittig gekruid

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 Satésaus Pittig is een pittig gekruide variant met ketjap en chilisaus en op smaak gebracht met speciale oosterse kruiden en specerijen. Zij is heerlijk bij diverse gerechten zoals een kipspies of frites. De satépasta wordt aangemaakt met 2 delen water en kan ook worden gebruikt als een basis voor uw eigen satésaus.

*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
Bevat lactose	Ja	n.v.t.
Vegetarisch	Ja	n.v.t.
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t.
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

77% gemalen **pinda's**, bruine basterdsuiker (suiker, suikerstroop, kleurstoffen: E150c en E150d) (suiker, suikerstroop, kleurstof: E150c, E150d), gedeeltelijk geharde palmolie, **sojahydrolysaat**, weipoeder (**melk**), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, specerijen (**mosterd**), verdikkingsmiddel: guarpitmeel, chili peper, kruiden, kleurstof: E150c

Ingrediënten in tabel

gemalen pinda's	77%	Australië, Argentinië
bruine basterdsuiker (suiker, suikerstroop, kleurstoffen: E150c en E150d)		Nederland
suiker		België
suikerstroop		Nederland
kleurstof: E150c, E150d		Nederland
gedeeltelijk geharde palmolie		Maleisië
sojahydrolysaat		EUROPE
weipoeder (melk)		EUROPE
emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren		Maleisië
specerijen (mosterd)		EUROPE
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
chili peper		Spanje
kruiden		EU, EUROPE
kleurstof: E150c		EUROPE

GMO-vrij: Ja

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 (g)
Energie	± 2442 kJ
Energie	± 589 kcal
Vetten	± 46 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 13 g
Transvetzuren	± 1.2 g
Koolhydraten	± 19 g
Waarvan suikers	± 10 g
Vezels	± 6.1 g
Eiwitten	± 23 g
Eiwit plantaardig	± 22.5 g
Eiwit dierlijk	± 0.5 g
Zout	± 2.8 g
Toegevoegd suiker	± 6.6 g
Toegevoegd zout	± 2.8 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	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	M	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	M	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 - 15°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel	5°C - 15°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 - 8722100433077 - Gouda's Glorie Satésaus Pittig | Emmer 10 KG
Pallet - Emmer Satésaus pittig

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 Satésaus Pittig Emmer 10 KG
Korte naam	
EAN	8722100433077
Artikelnummer fabrikant	E43307 V20278
Intrastat-code	21032000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 kg
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.5 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 kg
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.goudasgloriesauzen.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-01-27 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

v1.4.9 prodpp17103dl2ly1ln1

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