

Gouda's Glorie Satésaus Zoet | Emmer 10 KG



Gouda's Glorie

Gouda's Glorie Satésaus Zoet is voor de liefhebbers van een satésaus met een milde zoete smaak en is natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8722100433299 (HE) Artikelnummer: E43329 V20279 TM: NL



Basisgegevens

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

Het verhaal

Heerlijk zoet en mild

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 Zoet heeft een milde zoete smaak en is heerlijk bij diverse gerechten zoals een kipspies of frites. De satépasta wordt aangemaakt met 1 1/2 deel water of melk en kan ook worden gebruikt als een basis voor uw eigen satésaus.

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.

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

61% gemalen **pinda's**, bruine basterdsuiker (suiker, suikerstroop, kleurstoffen: E150c en E150d) (suiker, suikerstroop, kleurstof: E150c, E150d), palmolie, gedeeltelijk geharde palmolie, **sojahydrolysaat**, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, specerijen (**mosterd**), verdikkingsmiddel: guarpitmeel, zout, kruiden

Ingrediënten in tabel

gemalen pinda's	61%	Australië, Argentinië
bruine basterdsuiker (suiker, suikerstroop, kleurstoffen: E150c en E150d)		Nederland
suiker		België
suikerstroop		Nederland
kleurstof: E150c, E150d		Nederland
palmolie		Maleisië
gedeeltelijk geharde palmolie		Maleisië
sojahydrolysaat		EUROPE
emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren		Maleisië
specerijen (mosterd)		EUROPE
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
zout		Nederland
kruiden		EU, EUROPE

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 (g)
Energie	± 2310 kJ
Energie	± 555 kcal
Vetten	± 37 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 9.1 g
Transvetzuren	± 0.7 g
Koolhydraten	± 33 g
Waarvan suikers	± 29 g
Vezels	± 4.6 g
Eiwitten	± 18 g
Eiwit plantaardig	± 18 g
Eiwit dierlijk	± 0 g
Zout	± 2.4 g
Toegevoegd suiker	± 26 g
Toegevoegd zout	± 2.4 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	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 - 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	De pasta aanmaken met 1 1/2 deel water of hete melk op 1 deel pasta. Breng dit al roerende aan de kook en laat dit even zachtjes doorkoken.		
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		
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 - 8722100433299 - Gouda's Glorie Satésaus Zoet | Emmer 10 KG

Pallet - Satésaus zoet 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 Satésaus Zoet Emmer 10 KG
Korte naam	
EAN	8722100433299
Artikelnummer fabrikant	E43329 V20279
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 kg
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.4 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 19 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 prodpp17104dl2ly1ln1

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