

Gouda's Glorie Satésaus Brochard | Emmer 10 KG



Gouda's Glorie

Gouda's Glorie Satésaus Brochard is een zoete en tegelijk pittige satésaus. Lekker bij een gehaktbal, frietje, op een broodje of saté.

EAN: 8713233000427 (HE) Artikelnummer: E44209 E20280 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Satésaus Brochard Emmer 10 KG
Wettelijke naam	Satésaus. Met suikers en zoetstof.
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Gouda's Glorie
Targetmarket	NL

Het verhaal

Zoet en tegelijk pittig

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 Brochard is zoet en tegelijk pittig. Heerlijk bij diverse gerechten zoals een kipspies, gehaktbal of frites. De satépasta wordt aangemaakt met 1 deel water en kan ook worden gebruikt als een basis voor uw eigen satésaus.

Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
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

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

57% gemalen **pinda's**, **sojasaus** (water, **sojabonen**, **tarwe**, zout), glucose-fructosestroop, raapolie, weipoeder (**melk**), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, rode peper, **sojahydrolysaat**, gemodificeerd zetmeel, kruiden, verdikkingsmiddel (guarpitmeel), zoetstof: acesulfaam-K

bevat suikers en zoetstof

Ingrediënten in tabel

gemalen pinda's	57%	Australië, Argentinië
sojasaus (water, sojabonen, tarwe, zout)		Japan, EUROPE
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
raapolie		Duitsland, Frankrijk, Polen
weipoeder (melk)		EUROPE
emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren		Maleisië
rode peper		EUROPE
sojahydrolysaat		EUROPE
gemodificeerd zetmeel		Slowakije
kruiden		EU, EUROPE
verdikkingsmiddel (guarpitmeel)		India
zoetstof: acesulfaam-K		Volksrepubliek China

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	± 1985 kJ
Energie	± 477 kcal
Vetten	± 31 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 6 g
Transvetzuren	± 0.2 g
Koolhydraten	± 29 g
Waarvan suikers	± 24 g
Vezels	± 4.2 g
Eiwitten	± 18 g
Eiwit plantaardig	± 17 g
Eiwit dierlijk	± 1 g
Zout	± 1.4 g
Toegevoegd suiker	± 20 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	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
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	De pasta aanmaken met 1 deel water 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 - 8713233000427 - Gouda's Glorie Satésaus Brochard | Emmer 10 KG

Pallet - Satésaus Brochard 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 Brochard Emmer 10 KG
Korte naam	
EAN	8713233000427
Artikelnummer fabrikant	E44209 E20280
Intrastat-code	21032000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 260mm)
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 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 2020-01-27 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 prodpp17105dl2ly1ln1

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