

Gouda's Glorie Fritessaus original 25% | Bag-in-Box 2 x 7,5 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 Original 25% van Gouda's Glorie wordt bereid met vrije uitloop eieren.

EAN: 8722100226556 (HE) Artikelnummer: E22655 V74948 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Fritessaus original 25% Bag-in-Box 7,5 L
Wettelijke naam	Fritessaus 25% vet
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Gouda's Glorie
Targetmarkt	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 Original 25% is lekker zacht en romig en past perfect bij frites, gebakken aardappels en verschillende snacks. De Bag-in-Box zakken in combinatie met de Gouda's Glorie Sausprof garanderen dat u op de meest efficiënte en hygiënische wijze sauzen kunt portioneren.

*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
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, 25% raapolie, suiker, azijn, maïszetmeel, vrije uitloop ei en **eigeel, mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, gemodificeerd maïszetmeel, voedingszuur: melkzuur, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, kleurstof: caroteen, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

water		Nederland
raapolie	25%	Duitsland, Frankrijk, Polen
suiker		België
azijn		België, Frankrijk, Nederland
maïszetmeel		Slowakije, EUROPE
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
voedingszuur: melkzuur		EUROPE
verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom		India
kleurstof: caroteen		Duitsland
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)	Per portie (15 ml)	Ri*/GDA
Energie	± 1218 kJ	183 kJ	2 %
Energie	± 294 kcal	44 kcal	2 %
Vetten	± 26 g	3.9 g	6 %
Waarvan verzadigde vetzuren	± 1.9 g	0.3 g	1 %
Transvetzuren	± 0.4 g	0.1 g	
Koolhydraten	± 14 g	2.1 g	1 %
Waarvan suikers	± 8.6 g	1.3 g	1 %
Vezels	± 0.3 g	0 g	
Eiwitten	± 0.4 g	0.1 g	0 %
Eiwit plantaardig	± 0 g	0 g	
Eiwit dierlijk	± 0.4 g	0.1 g	
Zout	± 1.4 g	0.21 g	4 %
Toegevoegd suiker	± 8.6 g	1.3 g	
Toegevoegd zout	± 1.4 g	0.21 g	

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

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 / droog	15°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	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	doos		

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 - 8722100226556 - Gouda's Glorie Fritessaus original 25% | Bag-in-Box 2 x 7,5 L
Pallet - Fritessaus Original 25% bag in box

*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 Fritessaus original 25% Bag-in-Box 2 x 7,5 L
Korte naam	
EAN	8722100226556
Artikelnummer fabrikant	E22655 V74948
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (400mm x 250mm x 100mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	15 l
Netto gewicht	15.6 kg
Bruto gewicht	16.2 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	2 x 7.5 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 560mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	48
Dozen per laag	12
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens

Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

www.goudasgloriesauzen.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-05-08 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 prodpp20999dl2ly1ln1

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