

Remia Barbecuesaus | Emmer 2,5 L



Remia

Remia Barbecuesaus is een zoete, pittige saus, gevuld met stukjes ui en paprika. Lekker bij gegrild vlees, een hamburger of als marinade te gebruiken. Natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8710448191469 (HE) Artikelnummer: E19146 V20307 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Barbecue saus Emmer 2,5 L
Wettelijke naam	barbecuesaus
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Zoete en pikante barbecuesaus

U wilt uw gasten blijven verrassen en daar bieden de speciaalsauzen van Remia u een uitstekende mogelijkheid toe. De Barbecuesaus is een krachtige saus met een zoete, licht pikante barbecuesmaak. Ui, paprika en knoflookpuree maken de saus helemaal af. Heerlijk bij gegrilde vleesgerechten en ook te gebruiken als marinade. De 2.5 L emmer in combinatie met de Remia dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en veel gebruiksgemak.

*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 glutamaat	Ja	n.v.t.
Veganistisch	Ja	n.v.t.
Vegetarisch	Ja	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.
Halal	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

tomatenpuree, 19% groenten (ui, paprika), suiker, azijn, gemodificeerd maiszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, kruiden, specerijen, conserveermiddel: kaliumsorbaat, natuurlijk aroma

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

tomatenpuree		EUROPE, Italië
groenten (ui, paprika)	19%	EUROPE, Egypte
suiker		België
azijn		België, Frankrijk, Nederland
gemodificeerd maiszetmeel		Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
kruiden		EU, EUROPE
specerijen		EUROPE, Indonesië
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
natuurlijk aroma		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 (ml)	Per portie (15 ml)	Ri*/GDA
Energie	± 523 kJ	78 kJ	1 %
Energie	± 123 kcal	18 kcal	1 %
Vetten	± 0.3 g	0 g	0 %
Waarvan verzadigde vetzuren	± 0.1 g	0 g	0 %
Transvetzuren	± 0 g	0 g	
Koolhydraten	± 27 g	4.1 g	2 %
Waarvan suikers	± 22 g	3.3 g	4 %
Vezels	± 1.7 g	0.3 g	
Eiwitten	± 1.3 g	0.2 g	0 %
Eiwit plantaardig	± 1.3 g	0.2 g	
Eiwit dierlijk	± 0 g	0 g	
Zout	± 1.6 g	0.24 g	4 %
Toegevoegd suiker	± 16 g	2.4 g	
Toegevoegd zout	± 1.6 g	0.24 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
khorsantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	Z	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	12 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	koel 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 - 8710448191469 - Remia Barbecuesaus | Emmer 2,5 L
Pallet - Barbecuesaus emmer vk

*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	Remia Barbecuesaus Emmer 2,5 L
Korte naam	
EAN	8710448191469
Artikelnummer fabrikant	E19146 V20307
Intrastat-code	21032000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (160mm x 160mm x 166mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.8 kg
Bruto gewicht	2.9 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 2.5 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 1156mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	252
Dozen per laag	42
Aantal lagen op pallet	6

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.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 prodpp29272dl2ly1ln1

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