

Remia Fritessaus 5.0 | Emmer 10 L



Remia

Remia Fritessaus 5.0 is een echte Fritessaus, heerlijke vol van smaak maar dan met slechts 5% vet. Bereid met vrije uitloop eieren en natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8710448185468 (HE) Artikelnummer: E18546 V20402 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Fritessaus 5.0 Emmer 10 L
Wettelijke naam	Fritessaus 5.0. Met suiker en zoetstof
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Vol van smaak met slechts 5% vet

Ruim 50 jaar geleden introduceerde Remia de Fritessaus Classic, welke vandaag de dag onlosmakelijk wordt verbonden met het frietje Mét. Onze klassieker wordt al jaren als lekkerste getest, daar zijn we trots op. Op basis van deze oer-receptuur hebben wij ons assortiment uitgebreid zodat wij iedereen een passend frietje Mét kunnen bieden. Fritessaus 5.0 is voor de gast die wil genieten, maar bewust met de calorische waarde van producten bezig is en kiest voor het meest verantwoorde alternatief. Met de 10 L emmer in combinatie met de Remia dekseldispenser kiest u voor hygiëne 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 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.

Ingrediënten

water, azijn, maïszetmeel, inuline, 4.4% raapolie, vrije uitloop **ei** en **eigeel**, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: betacaroteen, aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat, zoetstof: sucralose, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
maïszetmeel		Slowakije, EUROPE
inuline		Chili, België
raapolie	4.4%	Duitsland, Frankrijk, Polen
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
suiker		België
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EUROPE
aroma		EUROPE
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
zoetstof: sucralose		EUROPE
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

GMO-vrij: Ja, Doorstraald: Nee

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

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (ml)
Energie	± 436 kJ
Energie	± 105 kcal
Vetten	± 5.3 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 0.5 g
Transvetzuren	± 0.2 g
Koolhydraten	± 10 g
Waarvan suikers	± 3.4 g
Vezels	± 5.5 g
Eiwitten	± 0.7 g
Eiwit plantaardig	± 0.1 g
Eiwit dierlijk	± 0.6 g
Zout	± 1.8 g
Toegevoegd suiker	± 3.3 g
Toegevoegd zout	± 1.8 g

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

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

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	Koel en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	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](#).

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 - 8710448185468 - Remia Fritessaus 5.0 | Emmer 10 L

Pallet - Fritessaus 5.0 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	Remia Fritessaus 5.0 Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8710448185468
Artikelnummer fabrikant	E18546 V20402
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (273mm x 273mm x 258mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.7 kg
Bruto gewicht	11.1 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1000mm x 1200mm x 1182mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-04-23 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 prodpp32146dl2ly1ln1

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