

DeVlaendere Hannibalsaus | Bokaal 3 L

DeVlaendere



DeVlaendere Hannibalsaus is een échte Belgische specialiteit. Deze licht zoete saus met knapperige stukjes ui zorgt voor een ware smaaksensatie. Lekker bij frites, frikandellen en smoskes. Met vrije uitloop eieren, lactosevrij en verpakt in een 3L bokaal.

EAN: 8710448695615 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: E19561 V83059

Omschrijving

DeVlaendere biedt u een volledig assortiment aan authentieke koude Belgische sauzen en bereidingen, ideaal voor frituur- en snackgerechten. De Hannibalsaus van DeVlaendere is een échte Belgische specialiteit. De licht zoete smaak in combinatie met de knapperige stukjes ui zorgen voor een heerlijke smaakbeleving. Lekker bij frites, diverse snacks en smoskes. Bereid met vrije uitloop eieren. De 3L Hannibalsaus bokaal in combinatie met de 3L saus dispenser garandeert een professionele uitstraling, gemak en hygiëne. Heb je meerdere DeVlaendere-sauzen in huis? Met de DeVlaendere bokalentribune staan al jouw DeVlaendere-sauzen netjes op de counter.

Herkomst

Land van herkomst: België

Wettelijke naam: geemulgeerde saus met ui

Ingrediënten

raapolie, glucose-fructosestroop, water, azijn, 3% ui, vrije uitloop **eigeel**, **mosterd** (water, azijn, **mosterdzaden**, voedingszuur: citroenzuur en specerij), tomatenpuree, zout, gemodificeerd zetmeel, kandijstroop, suiker, specerijen (**mosterd**), **sojasaus** (water, **sojabonen**, **tarwe**, zout), 0.2% geroosterde ui, 0.2% uipoeder, kleurstoffen: luteïne en paprika-extract, verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd. Deze Hannibalsaus werd geproduceerd in België met ui afkomstig uit EU en niet-EU.

*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 in tabel

raapolie		Duitsland, Frankrijk, Polen
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
ui	3%	Egypte
vrije uitloop eigeel		Duitsland, Nederland
mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur en specerij)		België, Nederland
tomatenpuree		EU, Italië
zout		Nederland
gemodificeerd zetmeel		Slowakije
kandijstroop		EU
suiker		België
specerijen (mosterd)		EU
sojasaus (water, sojabonen, tarwe, zout)		Japan, EU
geroosterde ui	0.2%	EU
uipoeder	0.2%	Verenigde Staten van Amerika, Egypte
kleurstoffen: luteïne en paprika-extract		EU
verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel		India

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](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
glutenbevattende granen	+	pinda's	-	pistachenoten	-
tarwe	+	soja	+	macadamianoten	-
rogge	-	melk	-	selderij	-
gerst	-	noten	-	mosterd	+
haver	-	amandelen	-	sesam	-
spelt	-	hazelnoten	-	sulfiet (E220 - E228)	-
khorasantarwe	-	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-	weekdieren	-
ei	+	pecannoten	-		
vis	-	paranoten	-		

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	2182 / 528
Vetten	50 g
waarvan verzadigde vetzuren	4 g
transvetzuren	0.7 g
Koolhydraten	18 g
waarvan suikers	14 g
Vezels	0.6 g
Eiwitten	1 g
eiwit plantaardig	0.5 g
eiwit dierlijk	0.5 g
Zout	0.93 g
toegevoegd suiker	12 g
toegevoegd zout	0.93 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](#).

Keurmerken & 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

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	3.39	3.91	

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15 °C - 20 °C	9 maand(en)

Opmerking:

ontvangst grossier	koel / droog	15 °C - 20 °C	6 maand(en)
--------------------	--------------	---------------	-------------

Opmerking:

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 pot

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

Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 0	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448695615 - DeVlaendere Hannibalsaus | Bokaal 3 L
Handelseenheid - 8710448195610 - DeVlaendere Hannibalsaus | Bokaal 3 L

*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

Consumenteneenheid

Artikelnaam	DeVlaendere Hannibalsaus Bokaal 3 L
Korte naam	
EAN	8710448695615
Artikelnummer fabrikant	E19561 V83059
Intrastat-code	21032000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (148mm x 148mm x 220mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	3 l
Netto gewicht	3.5 kg
Bruto gewicht	3.6 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448195610
Artikelnummer fabrikant	19561
Verpakking (LxBxH)	doos (457mm x 154mm x 227mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	10.836 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	3

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	66
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	6

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

Verpakkingsmateriaal

euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)

Hout	15 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar
------	-------	---------------------------	-------------

Contactgegevens

DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/devlaendere

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-03-21 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

v1.5.3 prodpp50027dl2exly1n1

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).