

Remia Satépasta | Emmer 12 KG



Remia

De beste basis voor huisgemaakte Satésaus. De ambachtelijke receptuur met zorg samengesteld uit de beste kruiden en specerijen is een ware smaaksensatie.

EAN: 8710448187769 (HE) Artikelnummer: E18776 V20422 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Satépasta Emmer 12 KG
Wettelijke naam	Satésaus
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

De ideale basis voor uw huisgemaakte satésaus

Satésaus is één van de populairste sauzen binnen de horeca. Een saus waar u graag furore mee wilt maken. Een saus die aandacht vergt als het gaat om de juiste bereiding en waar constante kwaliteit belangrijk is. De satésaus van Remia is dan ook met veel zorg bereid en heeft een ambachtelijke receptuur. Met alleen de toevoeging van water is de saus al perfect, maar door toevoeging van uw eigen ingrediënten kunt u uw eigen finishing touch meegeven. De ideale basis voor de ondernemer die graag zelf zijn satésaus maakt. De 12 KG emmer is goed voor 19,2 liter heerlijke satésaus.

*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
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

48% gemalen **pinda's**, glucose-fructosestroop, suiker, **sojasaus** (water, **sojabonen**, zout, azijn), azijn, aroma (**soja**), gedeeltelijk geharde palmolie, sambal (rode peper, zout), knoflook, gemodificeerd maiszetmeel, **melkeiwitpoeder**, maïszetmeel, gemberpuree, zout, uipoeder, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, specerijen, voedingszuur: citroenzuur, kleurstoffen: E150d en paprika-extract, conserveermiddel: kaliumsorbaat

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

gemalen pinda's	48%	Australië, Argentinië
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
suiker		België
sojasaus (water, sojabonen, zout, azijn)		EU
azijn		België, Frankrijk, Nederland
aroma (soja)		EUROPE
gedeeltelijk geharde palmolie		Maleisië
sambal (rode peper, zout)		Indonesië
knoflook		Volksrepubliek China
gemodificeerd maiszetmeel		Slowakije
melkeiwitpoeder		Zweden, Duitsland, Denemarken
maïszetmeel		Slowakije, EUROPE
gemberpuree		Volksrepubliek China
zout		Nederland
uipoeder		Verenigde Staten van Amerika, Egypte
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
specerijen		EUROPE, Indonesië
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
kleurstoffen: E150d en paprika-extract		Italië, Spanje
conserveermiddel: kaliumsorbaat		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 (g)
Energie	± 1809 kJ
Energie	± 433 kcal
Vetten	± 25 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 4.5 g
Transvetzuren	± 0.3 g
Koolhydraten	± 35 g
Waarvan suikers	± 29 g
Vezels	± 3.6 g
Eiwitten	± 15 g
Eiwit plantaardig	± 14.1 g
Eiwit dierlijk	± 0.9 g
Zout	± 1.6 g
Toegevoegd suiker	± 26 g
Toegevoegd zout	± 1.6 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	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

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)

Opmerking:

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode

Gebruiksaanwijzing op etiket water aan de kook brengen, pan van het vuur halen, satesaus toevoegen en mengen, pan weer op het vuur zetten en even laten doorkoken. 1kg sate/0.8L water

Bewaarinstructies op etiket Na openen koel bewaren.

Type houdbaarheidsdatum Ten minste houdbaar tot einde

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking emmer

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk Water aan de kook brengen, satesaus toevoegen, mengen en even laten doorkoken.

*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 - 8710448187769 - Remia Satépasta | Emmer 12 KG

Pallet - Remia Satépasta 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 Satépasta Emmer 12 KG
Korte naam	
EAN	8710448187769
Artikelnummer fabrikant	E18776 V20422
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (273mm x 273mm x 256mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	12 kg
Netto gewicht	12 kg
Bruto gewicht	12.5 kg
Uitlekgewicht	
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 1440mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	60
Dozen per laag	12
Aantal lagen op pallet	5

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-10-20 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 prodpp65803dl2ly1ln1

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