

Remia Whisky-Cocktail Saus | Emmer 2,5L

Remia



Remia Whisky Cocktailsaus is een klassieke romige saus op basis van tomaten en met de kenmerkende smaak van Schotse whisky. Heerlijk bij garnalen en gegrild vlees. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Verpakt in een 2,5L emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8710448191506 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E19150 V20306

Omschrijving

Remia Whisky Cocktailsaus is een klassieke romige saus op basis van tomaten en met de kenmerkende smaak van Schotse whisky. Deze saus is heerlijk bij garnalen, gegrild vlees en diverse visgerechten. Deze cocktailsaus is bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. De 2,5L emmer gecombineerd met de Remia dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en veel gebruiksgemak.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Cocktailsaus

Ingrediënten

water, 29% raapolie, suiker, azijn, vrije uitloop ei en **eigeel**, maïszetmeel, tomatenpoeder, 2% sherry, 1% whisky, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), gemodificeerd maïszetmeel, zout, specerijen, ui, kruiden, natuurlijk aroma, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: paprika-extract, verdikkingsmiddel: xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

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

water		Nederland
raapolie	29%	Duitsland, Frankrijk, Polen
suiker		België
azijn		België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
maïszetmeel		Slowakije, EU
tomatenpoeder		Spanje, Portugal
sherry	2%	EU, Portugal
whisky	1%	EU
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
zout		Nederland
specerijen		EU, Indonesië
ui		Egypte
kruiden		EU, EU
natuurlijk aroma		EU
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
kleurstof: paprika-extract		EU
verdikkingsmiddel: xanthaangom		India
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland

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	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	+
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (ml)
Energie (kJ/kcal)	1393 / 337
Vetten	31 g
waarvan verzadigde vetzuren	2.3 g
transvetzuren	0.3 g
Koolhydraten	12 g
waarvan suikers	9.1 g
Vezels	0.5 g
Eiwitten	0.5 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	0.4 g
Zout	1 g
alcohol	0.7 g
toegevoegd suiker	8 g
toegevoegd zout	1 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
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
Veganistisch	Nee	n.v.t

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

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	Veranderen zuurtegraad		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	koel 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

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

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8710448191506 - Remia Whisky-Cocktail Saus | Emmer 2,5L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Whisky-Cocktail Saus Emmer 2,5L
Korte naam	
EAN	8710448191506
Artikelnummer fabrikant	E19150 V20306
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (160mm x 160mm x 166mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.6 kg
Bruto gewicht	2.7 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 1146mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	252
Dozen per laag	42
Aantal lagen op pallet	6

Verpakkingsmateriaal

emmer (160mm x 160mm x 166mm)

Polyethyleen	102.5 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar
chep pallet (1200mm x 1000mm x 1146mm)			
Hout	20 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar

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

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-01-20 door de producent.

v1.5.3 prodpp74237dl2exly1ln1

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