

DeVlaendere Samuraisaus | Tube 1 L

DeVlaendere



DeVlaendere Samuraisaus is een heerlijk romige en pittige saus op basis van tomaten, paprika en rode pepers. Perfect bij een frietje Samurai en diverse snacks. Met vrije uitloop eieren, glutenvrij, lactosevrij en verpakt in een handige 1L tube.

- Glutenvrij

EAN: 8710448697619 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: E19761 V83077

Omschrijving

DeVlaendere biedt u een volledig assortiment aan authentieke koude Belgische sauzen en bereidingen, ideaal voor frituur- en snackgerechten. Samuraisaus is een heerlijk romige en pittige saus op basis van tomaten, paprika en rode pepers. Deze Belgische saus is een absolute smaakmaker bij diverse snacks, broodjes en frites. Het "Frietje Samurai" wint ook steeds meer aan populariteit in Nederland. Bereid met vrije uitloop eieren en natuurlijk glutenvrij. Verpakt in de handzame 1 L tube kunt u efficiënt doseren en zijn hygiëne en een professionele uitstraling gegarandeerd.

Herkomst

Land van herkomst: België

Wettelijke naam: Fritessaus met kruiden

Ingrediënten

raapolie, water, vrije uitloop **eigeel**, 2.6% sambal oelek (chilipepers, zout, voedingszuur: azijnzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat), azijn, **mosterd** (water, azijn, **mosterdzaden**, voedingszuur: citroenzuur en specerij), gemodificeerd zetmeel, zout, natuurlijk aroma, voedingszuur: E575, 0.2% paprika, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd. Deze Samurai saus werd geproduceerd in België met raapolie, sambal en paprika 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
water		Nederland
vrije uitloop eigeel		Duitsland, Nederland
sambal oelek (chilipepers, zout, voedingszuur: azijnzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat)	2.6%	België, Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur en specerij)		België, Nederland
gemodificeerd zetmeel		Slowakije
zout		Nederland
natuurlijk aroma		EU
voedingszuur: E575		EU
paprika	0.2%	Volksrepubliek China
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

Allergenen

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

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 (g)
Energie (kJ/kcal)	2660 / 646
Vetten	70 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.7 g
transvetzuren	1 g
Koolhydraten	2.2 g
waarvan suikers	0.1 g
Vezels	0.2 g
Eiwitten	1.1 g
eiwit plantaardig	0.2 g
eiwit dierlijk	0.9 g
Zout	2.2 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	2.2 g

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

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	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			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	fles		

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 - 8710448697619 - DeVlaendere Samuraisaus | Tube 1 L
Handelseenheid - 8710448197614 - DeVlaendere Samuraisaus | Tube 1 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 Samuraisaus Tube 1 L
Korte naam	
EAN	8710448697619
Artikelnummer fabrikant	E19761 V83077
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (76mm x 76mm x 315mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	1 l
Netto gewicht	1 kg
Bruto gewicht	1.1 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448197614
Artikelnummer fabrikant	19761
Verpakking (LxBxH)	doos (235mm x 164mm x 334mm)
Netto gewicht	5.766 kg
Bruto gewicht	6.266 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1820mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	120
Dozen per laag	24
Aantal lagen op pallet	5

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 1820mm)

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 prodpp567162dl2exly1ln1

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