

DeVlaendere Martino Saus| Tube 1 L



DeVlaendere

Een échte Martinosaus op basis van tomatenpuree en mosterd en op smaak gebracht met worcestersaus en specerijen. Een heerlijk pittige topping voor belegde broodjes zoals een broodje filet americain.

EAN: 8710448697633 (CE) 8710448197638 (HE) Artikelnummer: E19763 V83081 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Martino saus Tube 1 L
Wettelijke naam	saus op basis van mosterd en tomatenpuree
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	DeVlaendere
Targetmarket	NL

Het verhaal

Een heerlijk pittige topping

DeVlaendere biedt u een volledig assortiment aan authentieke koude Belgische sauzen en bereidingen, ideaal voor frituur- en snackgerechten.

De Martinosaus van DeVlaendere is een heerlijk pittige topping voor belegde broodjes zoals een broodje filet americain. Verpakt in de handzame 1 L tube kunt u efficiënt doseren en zijn hygiëne en een professionele uitstraling gegarandeerd.

Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	n.v.t.
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](#).*

Ingrediënten

25% **mosterd** (water, azijn, **mosterdzaden**, voedingszuur: citroenzuur en specerij), tomatenpuree, water, glucose-fructosestroop, suiker, 6% sambal oelek (chilipepers, zout, voedingszuur: azijnzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat), zout, azijn, 1.8% **sojasaus** (water, **sojabonen**, **tarwe**, zout), gemodificeerd zetmeel, specerijen (**mosterd**), raapolie, conserveermiddel: kaliumsorbaat, natuurlijk capsicum aroma, verdikkingsmiddel: xanthaangom

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd. Deze Martino saus werd geproduceerd in België met mosterd, tomaat, sambal en sojasaus afkomstig uit EU en niet-EU.

Ingrediënten in tabel

mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur en specerij)	25%	België, Nederland
tomatenpuree		EUROPE, Italië
water		Nederland
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
suiker		België
sambal oelek (chilipepers, zout, voedingszuur: azijnzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat)	6%	België, Nederland
zout		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
sojasaus (water, sojabonen, tarwe, zout)	1.8%	Japan, EUROPE
gemodificeerd zetmeel		Slowakije
specerijen (mosterd)		EUROPE
raapolie		Duitsland, Frankrijk, Polen
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
natuurlijk capsicum aroma		Nederland, België
verdikkingsmiddel: xanthaangom		India

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	België
Land van productie	België

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	± 563 kJ
Energie	± 133 kcal
Vetten	± 1.9 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 0.2 g
Transvetzuren	± 0 g
Koolhydraten	± 23.7 g
Waarvan suikers	± 19.2 g
Vezels	± 2.6 g
Eiwitten	± 2.7 g
Eiwit plantaardig	± 2.7 g
Eiwit dierlijk	± 0 g
Zout	± 4.2 g
Toegevoegd suiker	± 15 g
Toegevoegd zout	± 4.2 g

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	M	amandelen	Z
tarwe	M	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	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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	8 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	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	doos/fles		

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

Consumenteneenheid - 8710448697633 - DeVlaendere Martino Saus| Tube 1 L

Handelseenheid - 8710448197638 - DeVlaendere Martino Saus| Tube 1 L

Pallet - DeVlaendere Martino saus

*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 Martino Saus Tube 1 L
Korte naam	
EAN	8710448697633
Artikelnummer fabrikant	E19763 V83081
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (76mm x 76mm x 315mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	1 l
Netto gewicht	1.1 kg
Bruto gewicht	1.2 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448197638
Artikelnummer fabrikant	19763
Verpakking (LxBxH)	doos (235mm x 164mm x 334mm)
Netto gewicht	6.816 kg
Bruto gewicht	7.316 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

Contactgegevens

DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice
www.devlaendere.nl
0302297898

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

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 prodpp567164dl2ly1ln1

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