

Remia Fritessaus 5.0 | Tube 800 ML



Remia

Remia Fritessaus 5.0 is een echte Fritessaus, heerlijke vol van smaak maar dan met slechts 5% vet. Bereid met vrije uitloop eieren en natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8710448632207 (CE) 8710448132202 (HE) Artikelnummer: E13220 V78148 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Fritessaus 5.0 Tube 800 ML
Wettelijke naam	Fritessaus 5% vet. Met suiker en zoetstof
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Vol van smaak, met slechts 5% vet

Remia is de uitvinder van Fritessaus en introduceerde ruim 50 jaar geleden de saus welke vandaag de dag onlosmakelijk wordt verbonden met het frietje Mét. Onze klassieker wordt al jaren als lekkerste getest, daar zijn we trots op. Op basis van deze oer-receptuur hebben wij ons assortiment uitgebreid zodat wij iedereen een passend frietje Mét kunnen bieden. Fritessaus 5.0 is voor de gast die wil genieten, maar bewust met de calorische waarde van producten bezig is en kiest voor het meest verantwoorde alternatief. Door onze handzame 800 ML tube kunt u makkelijk doseren en wordt een optimaal smaakbehoud 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](#).*

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.

Ingrediënten

water, azijn, maïszetmeel, inuline, 4% raapolie, suiker, vrije uitloop **eigeel**, gemodificeerd maïszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, conserveermiddel: kaliumsorbaat, aroma, voedingszuur: citroenzuur, zoetstof: sucralose, antioxidant: E385, kleurstof: betacaroteen

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
maïszetmeel		Slowakije, EUROPE
inuline		Chili, België
raapolie	4%	Duitsland, Frankrijk, Polen
suiker		België
vrije uitloop eigeel		Duitsland, Nederland
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
aroma		EUROPE
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
zoetstof: sucralose		EUROPE
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EUROPE

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 (ml)
Energie	± 424 kJ
Energie	± 102 kcal
Vetten	± 5.3 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 0.6 g
Transvetzuren	± 0.2 g
Koolhydraten	± 10 g
Waarvan suikers	± 3.3 g
Vezels	± 1 g
Eiwitten	± 0.6 g
Eiwit plantaardig	± 0.1 g
Eiwit dierlijk	± 0.5 g
Zout	± 1.8 g
Toegevoegd suiker	± 3.3 g
Toegevoegd zout	± 1.8 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	M	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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

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

Consumenteneenheid - 8710448632207 - Remia Fritessaus 5.0 | Tube 800 ML

Handelseenheid - 8710448132202 - Remia Fritessaus 5.0 | Tube 800 ML

Pallet - Remia Fritessaus 5.0 15 X 800 ML

*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	Remia Fritessaus 5.0 Tube 800 ML
Korte naam	
EAN	8710448632207
Artikelnummer fabrikant	E13220 V78148
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (73mm x 73mm x 261mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	800 ml
Netto gewicht	851 g
Bruto gewicht	911 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448132202
Artikelnummer fabrikant	E13220
Verpakking (LxBxH)	tray (374mm x 225mm x 274mm)
Netto gewicht	12.768 kg
Bruto gewicht	13.669 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	15

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1000mm x 1200mm x 1246mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	52
Dozen per laag	13
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.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 prodpp906803dl2ly1ln1

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