

Remia Fritessaus Plantaardig | Emmer 10L



Remia

Remia Fritessaus Plantaardig is de eerste ei-vrije, lactosevrije en glutenvrije fritessaus die volledig plantaardig is. Een Fritessaus waar iedereen van kan genieten. Uiteraard met de romige smaak die je van Fritessaus gewend bent.

EAN: 8710448136118 (HE) Artikelnummer: E13611 V20401 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Remia Fritessaus Plantaardig
Wettelijke naam	Fritessaus
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Een volledig plantaardige fritessaus die ei-vrij, lactosevrij, glutenvrij en vegan is

Als uitvinder van Fritessaus, zijn wij continu bezig met vernieuwing. Daarbij spelen we zoveel mogelijk in op de actuele trends en ontwikkelingen in de markt. De belangstelling voor louter plantaardige producten neemt toe en er zijn steeds meer flexitariërs, vegetariërs en vegans in Nederland. Reden genoeg om een plantaardige en ei-vrije Fritessaus te ontwikkelen.

Een fritessaus die niet alleen ei-vrij is maar ook nog eens volledig plantaardig is, kan dat? Ja, dat kan! Remia introduceert als eerste sauzenfabrikant een ei-vrije fritessaus, waar iedereen van kan genieten!

*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
Veganistisch	Ja	Veganistisch
Vegetarisch	Ja	Vegetarisch
Bevat lactose	Nee	Vrij van lactose
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

water, zonnebloemolie, suiker, gemodificeerd maiszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaad**, azijn, zout), zout, aardappelwit, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, conserveermiddel: kaliumsorbaat

Ingrediënten in tabel

water	Nederland
zonnebloemolie	Frankrijk
suiker	België
gemodificeerd maiszetmeel	Slowakije
mosterd (water, mosterdzaad, azijn, zout)	Nederland
zout	Nederland
aardappelwit	Nederland
voedingszuur: citroenzuur	Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: guarpitmeel	India
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China

Herkomst

Land van herkomst

Land van productie

*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 (ml)
Energie	± 1247 kJ
Energie	± 301 kcal
Vetten	± 26 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 2.9 g
Transvetzuren	± 0.1 g
Koolhydraten	± 15 g
Waarvan suikers	± 9.5 g
Vezels	± 0.4 g
Eiwitten	± 0.7 g
Eiwit plantaardig	± 0.7 g
Eiwit dierlijk	± 0 g
Zout	± 1.7 g
Toegevoegd suiker	± 9.5 g
Toegevoegd zout	± 1.7 g

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	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	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	droog / donker	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	droog / donker	15°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Koel en droog bewaren		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
Soortelijk gewicht	1.049		g/ml

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 - 8710448136118 - Remia Fritessaus Plantaardig | Emmer 10L
 Pallet - Remia Fritessaus Plantaardig | Emmer 10L

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 Fritessaus Plantaardig Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448136118
Artikelnummer fabrikant	E13611 V20401
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (273mm x 273mm x 256mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.49 kg
Bruto gewicht	10.88 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 1184mm)
Netto gewicht	671 kg
Bruto gewicht	696 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-01-06 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 prodpp1369620dl2ly1ln1

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