

Remia Fritessaus 5.0 | Bag-in-Box 1 x 7,5 L



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: 8710448136767 (HE) Artikelnummer: E13676 B72472 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Fritessaus 5.0
Wettelijke naam	Fritessaus. Met suiker en zoetstof
Functionele naam	Saus
Variant	Fritessaus
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Vol van smaak met slechts 5% vet

Ruim 50 jaar geleden introduceerde Remia de Fritessaus Classic, 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. Met de 7,5 liter navulzak in combinatie met de Remia RVS Sausmaster kun je op de meest efficiënte en hygiënische wijze sauzen doseren.

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 lactose	Nee	n.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.
Veganistisch	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

water, azijn, maïszetmeel, inuline, 4.4% raapolie, vrije uitloop ei en **eigeel**, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: betacaroteen, aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat, zoetstof: sucralose, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
maïszetmeel		Slowakije, EU
inuline		Chili, België
raapolie	4.4%	Duitsland, Frankrijk, Polen
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
suiker		België
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen		EU, Volksrepubliek China
aroma		EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
zoetstof: sucralose		EU
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland

GMO-vrij: Ja , Doorstraald: Nee

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

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	± 436 kJ
Energie	± 105 kcal
Vetten	± 5.3 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 0.5 g
Transvetzuren	± 0 g
Koolhydraten	± 10 g
Waarvan suikers	± 3.4 g
Vezels	± 5.5 g
Eiwitten	± 0.7 g
Eiwit plantaardig	± 0 g
Eiwit dierlijk	± 0.7 g
Zout	± 1.8 g
Toegevoegd suiker	± 3.4 g
Toegevoegd zout	± 1.8 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	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

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	Veranderen zuurtegraad		
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	doos		

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 - 8710448136767 - Remia Fritessaus 5.0 | Bag-in-Box 1 x 7,5 L

Pallet - Fritessaus 5.0 | Bag-in-Box 1 x 7,5 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

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Fritessaus 5.0 Bag-in-Box 1 x 7,5 L
Korte naam	
EAN	8710448136767
Artikelnummer fabrikant	E13676 B72472
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	bag-in-box (322mm x 292mm x 144mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	7.5 l
Netto gewicht	8.025 kg
Bruto gewicht	8.39 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 1158mm)
Netto gewicht	674 kg
Bruto gewicht	705 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	84
Dozen per laag	12
Aantal lagen op pallet	7

Verpakkingsmateriaal

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1158mm)			
Hout	20 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-05-07 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

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

v1.5.0 prodpp1554959dl2ly1ln1

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