

# Gouda's Glorie Fritessaus geel 35% | Emmer 10L

Gouda's Glorie



Gouda's Glorie fritessaus 35% geel is extra zacht en romig van smaak. Deze frietsaus past perfect bij frites en gebakken aardappelen. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. Verpakt in een 10L emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8722100225863 (HE)  
TM: NL

Artikelnummer: E22586 V20271

## Omschrijving

Gouda's Glorie fritessaus 35% geel is extra zacht en romig van smaak. Deze frietsaus past perfect bij frites en gebakken aardappelen. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. De 10L emmer in combinatie met de Gouda's Glorie dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

## Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Fritessaus 35% vet

## Ingrediënten

Raapolie, water, glucose-fructosestroop, azijn, vrije uitloop **eigeel**, gemodificeerd maïszetmeel, maïszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel, antioxidant: E385, kleurstof: caroteen

Landen van herkomst worden niet voor 100% 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](#).

## Ingrediënten in tabel

raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
water	Nederland
glucose-fructosestroop	Polen, Duitsland, België
azijn	België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop eigeel	Duitsland, Nederland
gemodificeerd maïszetmeel	Slowakije
maïszetmeel	EU, Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)	Nederland, België
zout	Nederland
voedingszuur: melkzuur	EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel	India
antioxidant: E385	Nederland, Volksrepubliek China
kleurstof: caroteen	Duitsland

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
		khorasantarwe	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 (ml)
Energie (kJ/kcal)	1596 / 386
Vetten	36 g
waarvan verzadigde vetzuren	2.7 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	14 g
waarvan suikers	10 g
Vezels	0.2 g
Eiwitten	0.7 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	0.6 g
Zout	1.1 g
toegevoegd suiker	10 g
toegevoegd zout	1.1 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
Veganistisch	Nee	n.v.t

## Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

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	bij voorkeur koel en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

## Microbiologische sets

grenswaarde		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Escherichia coli	< 10	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

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

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8722100225863 - Gouda's Glorie Fritessaus geel 35% | Emmer 10L

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Fritessaus geel 35%   Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8722100225863
Artikelnummer fabrikant	E22586 V20271
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 260mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.3 kg
Bruto gewicht	10.8 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

#### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1450mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	55
Dozen per laag	11
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

emmer (290mm x 290mm x 260mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
----------------------	--------	------------------------	----------------	-----------

Polyethyleen	290 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	
--------------	-------	-------------------------	------------------	--

euro pallet (1200mm x 800mm x 1450mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
----------------------	--------	------------------------	----------------	-----------

Hout	15 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	
------	-------	---------------------------	-------------	--

## Contactgegevens

### Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

### Klantenservice

[www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie](http://www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie)

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-02-21 door de producent.

v1.5.5 prodpp16580dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).