

Gouda's Glorie Fritessaus original 35% | Emmer 10L

Gouda's Glorie



Gouda's Glorie fritessaus Original 35% is heerlijk vol en romig van smaak. Lekker bij frites en gebakken aardappelen. Met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Verpakt in een 10L emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8722100226051 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E22605 V20345

Omschrijving

Gouda's Glorie fritessaus Original 35% is heerlijk vol en romig van smaak. Deze fritessaus past perfect bij frites, gebakken aardappelen en diverse snacks. 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

Water, raapolie, suiker, azijn, maïszetmeel, vrije uitloop **eigeel**, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, 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

water	Nederland
raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
suiker	België
azijn	België, Frankrijk, Nederland
maïszetmeel	EU, Slowakije
vrije uitloop eigeel	Duitsland, Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)	Nederland, België
zout	Nederland
gemodificeerd maïszetmeel	Slowakije
verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom	India
voedingszuur: melkzuur	EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
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	- pistachenoten -
tarwe	-	soja	- macadamianoten -
rogge	-	melk	- selderij -
gerst	-	noten	- mosterd +
haver	-	amandelen	- sesam -
spelt	-	hazelnoten	- sulfiet (E220 - E228) -
khorasantarwe	-	walnoten	- lupine -
schaaldieren	-	cashewnoten	- weekdieren -
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-

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)	1575 / 381
Vetten	36 g
waarvan verzadigde vetzuren	2.8 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	13 g
waarvan suikers	8 g
Vezels	0.2 g
Eiwitten	0.6 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	0.5 g
Zout	1.3 g
toegevoegd suiker	8 g
toegevoegd zout	1.3 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	5°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	Veranderen zuurtegraad		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	bij voorkeur koel, donker en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

Microbiologische sets

grenswaarde		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	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 - 8722100226051 - Gouda's Glorie Fritessaus original 35% | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Fritessaus original 35% Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8722100226051
Artikelnummer fabrikant	E22605 V20345
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
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 1400mm)
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 250mm)

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

Polypropyleen	312 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	
---------------	-------	-------------------------	------------------	--

euro pallet (1200mm x 800mm x 1400mm)

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

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

Contactgegevens

Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-01-20 door de producent.

v1.5.5 prodpp16581dl2exly1ln1

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

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