

# Gouda's Glorie Fritessaus original 25% | Emmer 10L

## Gouda's Glorie



Gouda's Glorie fritessaus Original 25% is heerlijk vol en romig van smaak. Lekker bij frites en gebakken aardappelen. Met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Verpakt in 7,5L bag-in-box zakken om efficiënt en hygiënisch te portioneren.

- Glutenvrij

EAN: 8722100226167 (HE)  
TM: NL

Artikelnummer: E22616 V20346

## Omschrijving

Gouda's Glorie fritessaus Original 25% is heerlijk vol en romig van smaak. Lekker bij frites, gebakken aardappelen, diverse snacks en leent zich ook als basis voor uw huisgemaakte sauzen. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. De Bag-in-Box zakken in combinatie met de Gouda's Glorie Sausprof garanderen dat je op de meest efficiënte en hygiënische wijze sauzen kunt portioneren.

## Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Fritessaus 25% vet

## Ingrediënten

Water, raapolie, azijn, suiker, maïszetmeel, vrije uitloop **eigeel**, gemodificeerd maïszetmeel, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, 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
azijn	België, Frankrijk, Nederland
suiker	België
maïszetmeel	EU, Slowakije
vrije uitloop eigeel	Duitsland, Nederland
gemodificeerd maïszetmeel	Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)	Nederland, België
zout	Nederland
voedingszuur: melkzuur	EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom	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	- 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)	1239 / 299
Vetten	26 g
waarvan verzadigde vetzuren	2 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	15 g
waarvan suikers	8.7 g
Vezels	0.3 g
Eiwitten	0.5 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0.5 g
Zout	1.4 g
toegevoegd suiker	8.7 g
toegevoegd zout	1.4 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

### gemiddeld af productie

Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Gisten	< 250	kve/g
Schimmels	< 250	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 - 8722100226167 - Gouda's Glorie Fritessaus original 25% | Emmer 10L

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Fritessaus original 25%   Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8722100226167
Artikelnummer fabrikant	E22616 V20346
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.5 kg
Bruto gewicht	11 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](http://www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie)

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-01-20 door de producent.

v1.5.5 prodpp16613dl2exly1ln1

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

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