

Gouda's Glorie Fritessaus 25% | Bokaal 3L

Gouda's Glorie



Gouda's Glorie fritessaus 25% is zacht en romig van smaak. Deze hartige frietsaus is lekker bij frites, gebakken aardappelen en diverse snacks. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. Verpakt in handige 3L bokaal.

- Glutenvrij

EAN:
5411986204965 (CE)
5411986204972 (HE)

Artikelnummer: E22300 V83031
TM: NL

Omschrijving

Gouda's Glorie fritessaus 25% is zacht en romig van smaak. Deze ambachtelijke smaakmaker is zoet, maar ook hartig en lekker bij frites, gebakken aardappelen en diverse snacks. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. Verpakt in de handige 3L bokaal kan deze samen met andere smaken van Gouda's Glorie in de saustribune gepresenteerd worden.

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Fritessaus 25% vet

Ingrediënten

Water, raapolie, glucose-fructosestroop, gemodificeerd zetmeel, azijn, vrije uitloop **eigeel**, suiker, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: 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
glucose-fructosestroop	Polen, Duitsland, België
gemodificeerd zetmeel	Slowakije
azijn	België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop eigeel	Duitsland, Nederland
suiker	België
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)	Nederland, België
zout	Nederland
voedingszuur: melkzuur	EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: 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)	1294 / 312
Vetten	26 g
waarvan verzadigde vetzuren	2.1 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	18 g
waarvan suikers	12 g
Vezels	0.2 g
Eiwitten	0.5 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	0.4 g
Zout	1.5 g
toegevoegd suiker	10 g
toegevoegd zout	1.5 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

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	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			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	pot		

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5411986204965 - Gouda's Glorie Fritessaus 25% | Bokaal 3L
 Handelseenheid - 5411986204972 - Gouda's Glorie Fritessaus 25% | Bokaal 3L

Logistieke details

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

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Fritessaus 25% Bokaal 3L
Korte naam	
EAN	5411986204965
Artikelnummer fabrikant	E22300 V83031
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (148mm x 148mm x 220mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	3 l
Netto gewicht	3.2 kg
Bruto gewicht	3.3 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 3 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5411986204972
Artikelnummer fabrikant	22300
Verpakking (LxBxH)	doos (457mm x 154mm x 227mm)
Netto gewicht	9.61 kg
Bruto gewicht	10.01 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	3

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	66
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	6

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

pot (148mm x 148mm x 220mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polyethyleentereftalaat (PET)	25 g	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	

doos (457mm x 154mm x 227mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Golfkarton	329 g	70% gerecycled materiaal	recyclebaar	

euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)

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

0302297898

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

v1.5.5 prodpp17006dl2exly1ln1

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