

Remia Fritessaus 35% | Emmer 10L

Remia



Remia Fritessaus 35% is een extra romige variant op de Fritessaus Classic. Lekker bij frites en diverse snacks. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. Verpakt in een 10 liter emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8710448188117 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E18811 V20195

Omschrijving

Remia is de uitvinder van Fritessaus en introduceerde ruim 50 jaar geleden de saus welke vandaag de dag onlosmakelijk wordt verbonden met het Frietje mét. Onze klassieker wordt al jaren als lekkerste getest en 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. Remia Fritessaus 35% is extra romig en geschikt voor iedereen die bourgondisch wil genieten. Lekker bij frites en diverse snacks. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. De 10 liter emmer gecombineerd met de Remia dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Fritessaus 35% vet

Ingrediënten

Water, 34% raapolie, glucose-fructosestroop, azijn, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), vrije uitloop ei en **eigeel**, maïszetmeel, suiker, zout, gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, voedingszuur: citroenzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, aroma, antioxidant: E385, kleurstof: betacaroteen

Landen van herkomst worden niet 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	34%	Duitsland, Frankrijk, Polen
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
azijn		België, Frankrijk, Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
vrije uitloop ei en eigeel		Duitsland, Nederland
maïszetmeel		EU, Slowakije
suiker		België
zout		Nederland
gemodificeerd maïszetmeel		Slowakije
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
aroma		EU
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EU

GMO-vrij: Ja
 Doorstraald: Nee

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

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-

Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 (ml)	Per portie (15 ml)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	1596 / 386	239 / 58	3%
Vetten	36 g	5.4 g	8%
waarvan verzadigde vetzuren	2.6 g	0.4 g	2%
transvetzuren	0.3 g	0 g	
Koolhydraten	14 g	2.1 g	1%
waarvan suikers	9.4 g	1.4 g	2%
Vezels	0.3 g	0 g	
Eiwitten	0.7 g	0.1 g	0%
eiwit plantaardig	0 g	0 g	
eiwit dierlijk	0.7 g	0.1 g	
Zout	1.9 g	0.29 g	5%
toegevoegd suiker	9.4 g	1.4 g	
toegevoegd zout	1.9 g	0.29 g	

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

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

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

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	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	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 - 8710448188117 - Remia Fritessaus 35% | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Fritessaus 35% Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448188117
Artikelnummer fabrikant	E18811 V20195
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (275mm x 275mm x 258mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.4 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	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

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 (275mm x 275mm x 258mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	305 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

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

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

v1.5.5 prodpp29216dl2exly1ln1

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

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