

Remia Satésaus Mild | Bag-in-Box 3x3,8kg

Remia



Remia Satésaus Mild is een kant en klare satésaus met een ambachtelijke receptuur en constante kwaliteit. Lekker bij saté en frites. Lactosevrij, glutenvrij en vegan. Verpakt in handige 3,8kg zakken welke geschikt zijn voor de Remia Satéjet 3.1.

- Veganistisch
- Vegetarisch
- Glutenvrij

EAN: 8710448183693 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E18369 B73311

Omschrijving

Satésaus is één van de populairste sauzen binnen de Foodservice. Remia Satésaus Mild is een kant en klare satésaus met een ambachtelijke receptuur en constante kwaliteit. Lactosevrij, glutenvrij en vegan. Lekker bij saté, frites en kip. Verpakt in handige 3,8kg zakken welke geschikt zijn voor de Remia Satéjet 3.1. Met de satéjet dispenser kunt u optimaal portioneren.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Satésaus

Ingrediënten

Water, gemalen pinda's, suiker, azijn, sojasaus (water, sojabonen, zout, azijn), gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel), aroma, sambal (rode peper, zout), knoflook, raapolie, lupinemeel, kleurstoffen: E150c en paprika-extract, voedingszuur: melkzuur, specerijen, zout, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: guarpitmeel

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
gemalen pinda's	Argentinië, Australië
suiker	België
azijn	België, Frankrijk, Nederland
sojasaus (water, sojabonen, zout, azijn)	EU
gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel)	Slowakije, Nederland, Zweden
aroma	EU
sambal (rode peper, zout)	Indonesië
knoflook	Volksrepubliek China
raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
lupinemeel	EU
kleurstoffen: E150c en paprika-extract	Italië, Spanje
voedingszuur: melkzuur	EU
specerijen	EU, Indonesië
zout	Nederland
conserveermiddel: kaliumsorbaat	Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: guarpitmeel	India

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	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	+
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	990 / 237
Vetten	13 g
waarvan verzadigde vetzuren	1.9 g
Koolhydraten	20 g
waarvan suikers	16 g
Eiwitten	7.9 g
Zout	1 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](#).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	Veganistisch
Vegetarisch	Ja	Vegetarisch
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
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

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel	5°C - 15°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel	5°C - 15°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Koel bewaren.		
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	zie doos		

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

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 - 8710448183693 - Remia Satésaus Mild | Bag-in-Box 3x3,8kg

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Satésaus Mild Bag-in-Box 3x3,8kg
Korte naam	
EAN	8710448183693
Artikelnummer fabrikant	E18369 B73311
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (271mm x 246mm x 220mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10.5 l
Netto gewicht	11.4 kg
Bruto gewicht	12 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	3 x 3.5 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1030mm)
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

doos (271mm x 246mm x 220mm)

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

Golfkarton	285 g	80% gerecycled materiaal	recyclebaar	
------------	-------	--------------------------	-------------	--

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1030mm)

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

Hout	20 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 2025-02-21 door de producent.

v1.5.5 prodpp29227dl2exly1ln1

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

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