

Remia Honing Mosterd Saus | Emmer 2,5L

Remia



Remia Honing-mosterd saus is dé perfecte balans tussen de pittige smaak van mosterd en de zoetheid van honing. Heerlijk bij varkenshaas of als topping bij broodjes. Ei-vrij, plantaardig en glutenvrij. Verpakt in een 2,5L emmer.

- Glutenvrij
- Vrij van lactose

EAN: 8710448134244 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: E13424 V20508

Omschrijving

Remia Honing-mosterd saus is dé perfecte balans tussen de pittige smaak van mosterd en de zoetheid van honing. De speciaalsauzen van Remia zijn met zorg ontwikkeld, waarbij gebruik gemaakt is van de beste ingrediënten die zorgen voor een authentieke smaakbeleving. Heerlijk bij varkenshaas of als topping over een vers broodje. Ei-vrij, plantaardig en natuurlijk glutenvrij. De 2,5L emmer gecombineerd met de Remia dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en veel gebruiksgemak.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Honing Mosterdsaus

Ingrediënten

Water, raapolie, natuurazijn, suiker, 3.8% honing, gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel), 2.3% mosterdmeel, zout, citroensap, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, paprika olie, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385

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
natuurazijn		Frankrijk
suiker		België
honing	3.8%	Argentinië
gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel)		Slowakije, Nederland, Zweden
mosterdmeel	2.3%	Canada
zout		Nederland
citroensap		Argentinië
verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom		India
paprika olie		Verenigde Staten van Amerika
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

GMO-vrij: Ja
 Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
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	-

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)	1290 / 311
Vetten	26 g
waarvan verzadigde vetzuren	2 g
transvetzuren	0.1 g
Koolhydraten	17 g
waarvan suikers	14 g
Vezels	0.5 g
Eiwitten	0.8 g
eiwit plantaardig	0.8 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	1.8 g
toegevoegd suiker	14 g
toegevoegd zout	1.8 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Plant based	Ja	Plant based
Bevat ei	Nee	Vrij van ei
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Bevat lactose	Nee	Vrij van lactose
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	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	droog / donker	15°C - 20°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	droog / donker	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	Veranderen zuurtegraad		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Koel 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

Consumenteneenheid - 8710448134244 - Remia Honing Mosterd Saus | Emmer 2,5L

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Remia Honing Mosterd Saus Emmer 2,5L
Korte naam	
EAN	8710448134244
Artikelnummer fabrikant	E13424 V20508
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (160mm x 160mm x 166mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.632 kg
Bruto gewicht	2.769 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 2.5 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 1146mm)
Netto gewicht	663 kg
Bruto gewicht	697 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	252
Dozen per laag	42
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

emmer (160mm x 160mm x 166mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polyethyleen	102.5 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1146mm)

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 2023-08-10 door de producent.

v1.5.5 prodpp1170727dl2exly1ln1

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

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