

Remia Kant & Klaar Satésaus | emmer 2,5kg

Remia



Remia Kant en Klare Satésaus heeft een ambachtelijke receptuur en een constante kwaliteit. Kruidig van smaak, heerlijk bij saté, lactosevrij, vegan en glutenvrij. Deze satésaus dient alleen nog verwarmd te worden voor gebruik. Verpakt in een 2,5kg emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8710448292111 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E29211 V20423

Omschrijving

Satésaus is één van de populairste sauzen binnen de Foodservice. Remia Kant en Klare Satésaus heeft een ambachtelijke receptuur en een constante kwaliteit. Kruidig van smaak, lactosevrij, vegan en natuurlijk glutenvrij. Lekker bij kipsaté, frites en Oosterse maaltijden. Deze satésaus dient alleen nog verwarmd te worden voor gebruik. Verpakt in een 2,5kg emmer.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Satésaus

Ingrediënten

Water, 26% gemalen pinda's, suiker, azijn, sojasaus (water, sojabonen, zout, azijn), gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel), aroma (soja), sambal (rode peper, zout), knoflook, raapolie, lupinemeel, kleurstoffen: E150c en paprika-extract, voedingszuur: melkzuur, specerijen, zout, verdikkingsmiddel: xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat

Landen van herkomst kunnen niet voor 100% worden 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	26%	Australië, Argentinië
suiker		België
azijn		België, Frankrijk, Nederland
sojasaus (water, sojabonen, zout, azijn)		EU
gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel)		Slowakije, Nederland, Zweden
aroma (soja)		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
verdikkingsmiddel: xanthaangom		India
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China

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	-
				tarwe	-
				rogge	-
				gerst	-
				haver	-
				spelt	-
				khorasantarwe	-
				schaaldieren	-
				ei	-
				vis	-
				pinda's	+
				soja	+
				melk	-
				noten	-
				amandelen	-
				hazelnoten	-
				walnoten	-
				cashewnoten	-
				pecannoten	-
				paranoten	-
				pistachenoten	-
				macadamianoten	-
				selderij	-
				mosterd	-
				sesam	-
				sulfiet (E220 - E228)	-
				lupine	+
				weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 (g)	Per portie (45 g)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	990 / 237	446 / 107	5%
Vetten	13 g	5.9 g	8%
waarvan verzadigde vetzuren	1.9 g	0.9 g	4%
transvetzuren	0 g	0 g	
Koolhydraten	20 g	9 g	3%
waarvan suikers	16 g	7.2 g	8%
Vezels	2.1 g	0.9 g	
Eiwitten	7.9 g	3.6 g	7%
eiwit plantaardig	7.9 g	3.6 g	
eiwit dierlijk	0 g	0 g	
Zout	1 g	0.45 g	8%
toegevoegd suiker	16 g	7.2 g	
toegevoegd zout	1 g	0.45 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
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

Bereidingswijze

Kant-en-klaar

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	Veranderen zuurtegraad		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen 3 dagen houdbaar in de koelkast.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	zie emmer		

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 - 8710448292111 - Remia Kant & Klaar Satésaus | emmer 2,5kg

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Kant & Klaar Satésaus emmer 2,5kg
Korte naam	
EAN	8710448292111
Artikelnummer fabrikant	E29211 V20423
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (195mm x 195mm x 140mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 kg
Netto gewicht	2.5 kg
Bruto gewicht	2.645 kg
Uitlekgewicht	
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 990mm)
Netto gewicht	480 kg
Bruto gewicht	508 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	192
Dozen per laag	32
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 (195mm x 195mm x 140mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	103 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

chep pallet (1200mm x 1000mm x 990mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	20 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	nvt

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-02-15 door de producent.

v1.5.5 prodpp1274212dl2exly1ln1

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

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