Fritessaus 25% Knijpfles 15 x 900 ml

Oliehoorn



Fritessaus is een emulsie van plantaardige olie en water gestabiliseerd door koolhydraten. Het product heeft een romige, zoete en volle smaak.

Namen

Commerciele naam Fritessaus 25%

Wettelijke benaming Fritessaus

Functionele naam Fritessaus 25%

Ingrediënten informatie

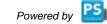
water, 25% plantaardige olie (raapolie), suiker, **tarwe**zetmeel, azijn, scharrel**ei**geel, zout, **mosterd** (water, **mosterd**zaden, azijn, zout, suiker, kruiden), gemodificeerd aardappelzetmeel, aroma's (**soja** eiwit), conserveermiddel: E202, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: E160a, verdikkingsmiddel: guarpitmeel en xanthaangom, antioxidant: E385

E = door EG goedgekeurde hulpstof

Ingrediënten in tabel

water	
25% plantaardige olie (raapolie)	
suiker	
tarwezetmeel	Nederland
azijn	
scharrel ei geel	
zout	
mosterd	
water	
mosterdzaden	
azijn	
zout	
suiker	
kruiden	
gemodificeerd aardappelzetmeel	
aroma's (soja eiwit)	
conserveermiddel: E202	
voedingszuur: citroenzuur	
kleurstof: E160a	
verdikkingsmiddel: guarpitmeel en	xanthaangom
antioxidant: E385	
GMO Vrij	Ja

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice.**De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.



Doorstraald

Nee

Herkomst / oorsprong

Land van productie Nederland

Voedingswaarde

Voedingswaarde per product

	Per 100 g	Portie (g)	RI*/GDA
Energie (kJ)	± 1207 kJ	kJ	
Energie (kcal)	± 292 kcal	kcal	
Vet totaal	± 25,7 g	g	
waarvan verzadigd vet	± 2,1 g	g	
Koolhydraten totaal	± 14,1 g	g	
waarvan suikers	± 8,5 g	g	
Eiwit totaal	± 0,5 g	g	
Zout	± 1,8 g	g	

Voedingswaarden zijn gebaseerd op calculatie, waarden kunnen variëren door natuurlijke spreiding in ingrediënten.

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

Fritessaus 25% Knijpfles 15 x 900 ml

Allergenen

Z = receptuur zonder, M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

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

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	Z
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	Z	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

Organoleptische en chemische kenmerken

Organoleptische kenmerken

Kleur	geel
Reuk	zoet
Smaak	zoet-zuur

Chemische kenmerken

Soortelijk gewicht	1,04 g/ml
viscositeit	45 - 65
pH	380

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice.**De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Microbiologie

Sauzen OH - op THT/TGT		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 100	kve/g
Staphylococcus aureus	< 10	kve/g
Gisten en schimmels	< 50	kve/g
Campylobacter jejuni	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g

Bewaarconditie

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	kamertemperatuur	15 tot 20	180 dagen
	In gesloten verpakking.		
ontvangst klant	kamertemperatuur	15 tot 20	120 dagen
	In gesloten verpakking		
ontvangst grossier	kamertemperatuur	15 tot 20	180 dagen
	In gesloten verpakking		
Gebruiksinstructies op etiket	Na openen bij voorkeur koel bewaren		

Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Fritessaus 25% Knijpfles 15 x 900 ml
EAN	8713277640108
Artikelnummer fabrikant	307900
Verpakking (lxbxh in mm)	fles 80 x 80 x 245
Netto gewicht	937 g
Netto inhoud	900 ml
Bruto gewicht	993 g
e-teken	-
HE	HE
Naam	Fritessaus 25%
EAN	8713277123458
Artikelnummer Fabrikant	307900
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 400 x 240 x 247
Aantal verpakkingen in de omverpakking	15 x 900 ml
Bruto gewicht	15227 g
Pallet	Pallet
Soort pallet	euro pallet
Aantal dozen per laag	9
Aantal lagen per pallet	5
Aantal colli op de pallet	45

Contactgegevens

Oliehoorn B.V., De Compa	agnie 21, 1689 AG Zwaag			
Klantenservice	www.oliehoorn.nl	verkoop@oliehoorn.nl	0229-244660	

Specificatie laatst gewijzigd op dinsdag 12 april 2016

Specificatie laatst goedgekeurd op dinsdag 12 april 2016

Vragen of meer willen weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@psinfoodservice.nl of ga naar www.psinfoodservice.nl