

Currysaus Knijpfles 15 x 900 ml

Oliehoorn

Pittig gekruide curry met een zoete smaak, donkerrode kleur en gladde stevige structuur.



Namen

Commerciële naam	Currysaus
Wettelijke benaming	Currysaus
Functionele naam	Currysaus

Ingrediënten informatie

water, suiker, gemodificeerd maiszetmeel, tomatenpuree, azijn, kruiden en specerijen (**mosterd**), zout, 0,5% kerriepoeder (**mosterd**), kleurstof: E150d, conserveermiddel: E202

E = door de EG goedgekeurde hulpstof

Ingrediënten in tabel

water	
suiker	
gemodificeerd maiszetmeel	
tomatenpuree	
azijn	
kruiden en specerijen (mosterd)	
zout	
0,5% kerriepoeder (mosterd)	
kleurstof: E150d	
conserveermiddel: E202	
GMO Vrij	Ja
Doorstraald	Nee

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

Voedingswaarde

Voedingswaarde per product

	Per 100 g	Portie (g)	RI*/GDA
Energie (kJ)	± 651 kJ	kJ	
Energie (kcal)	± 153 kcal	kcal	
Vet totaal	± 0,1 g	g	
waarvan verzadigd vet	± 0 g	g	
Koolhydraten totaal	± 37,6 g	g	
waarvan suikers	± 32,5 g	g	
Eiwit totaal	± 0,3 g	g	
Zout	± 1,4 g	g	

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

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

Allergenen

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

Wettelijke allergenen

tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorsantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	Z	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	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	M	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

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

Organoleptische en chemische kenmerken

Organoleptische kenmerken

Kleur	Donkerrood
Reuk	kruidig
Smaak	zoet, pittige (na)smaak

Chemische kenmerken

Soortelijk gewicht	1,04 g/ml
viscositeit	20 - 34
pH	3,85

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 <i>In gesloten verpakking.</i>	15 tot 20	180 dagen
ontvangst grossier	kamertemperatuur <i>In gesloten verpakking</i>	15 tot 20	120 dagen
ontvangst klant	kamertemperatuur <i>In gesloten verpakking</i>	15 tot 20	120 dagen
Gebruiksaanwijzing op etiket	Na openen bij voorkeur koel bewaren		

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

Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Currysaus Knijpfles 15 x 900 ml
EAN	8713277642102
Artikelnummer fabrikant	427900
Verpakking (lxbxh in mm)	fles 80 x 80 x 245
Netto gewicht	1043 g
Netto inhoud	900 ml
Bruto gewicht	1099 g
e-teken	-
HE	HE
Naam	Currysaus bnb 8
EAN	8713277215436
Artikelnummer Fabrikant	427900
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 400 x 240 x 247
Aantal verpakkingen in de omverpakking	15 x 900 ml
Bruto gewicht	16810 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 Compagnie 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

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