

# Mosterd Knijpfles 15 x 900 ml

## Oliehoorn

De Franse mosterd van Oliehoorn is een heerlijke smaakmaker voor algemeen gebruik.



## Namen

Commerciële naam	Franse Mosterd
Wettelijke benaming	Franse Mosterd
Functionele naam	Franse Mosterd

## Ingrediënten informatie

water, **mosterdzaden**, azijn, zout, suiker, kruiden

E= door de EG goedgekeurde hulpstof.

### Ingrediënten in tabel

water	
<b>mosterdzaden</b>	
azijn	
zout	
suiker	
kruiden	
GMO Vrij	Ja
Doorstraald	Nee

## Voedingswaarde

### Voedingswaarde per product

	Per 100 g	Portie ( g )	RI*/GDA
Energie (kJ)	= 402 kJ	kJ	
Energie (kcal)	= 96 kcal	kcal	
Vet totaal	= 5,8 g	g	
waarvan verzadigd vet	= 0,4 g	g	
Koolhydraten totaal	= 4,2 g	g	
waarvan suikers	= 3 g	g	
Eiwit totaal	= 5 g	g	
Zout	= 3,8 g	g	

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

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

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

## 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
khorsantarte	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	Z	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

## Organoleptische en chemische kenmerken

### Organoleptische kenmerken

Smaak	Typisch mosterd, licht kruidig
Kleur	licht geel/bruin
Geur	typisch mosterd, licht kruidig

### Chemische kenmerken

Soortelijk gewicht	1,07 g/ml
viscositeit	34 - 50
pH	3,65

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

## Microbiologie

### Mosterd - op THT/TGT

Totaal kiemgetal	< 50000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g

## Bewaarconditie

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	normaal	15 tot 20	6 maanden

## Logistiek

<b>CE</b>	<b>CE</b>
Artikelnaam	Mosterd Knijpfles 15 x 900 ml
EAN	8713277642508
Artikelnummer fabrikant	507900
Verpakking (lxbxh in mm)	fles 80 x 80 x 245
Netto gewicht	962 g
Netto inhoud	900 ml
Bruto gewicht	1018 g
e-teken	-
<b>HE</b>	<b>HE</b>
Naam	Omverpakking voor: 8713277642508
EAN	8713277658912
Artikelnummer Fabrikant	507900
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 400 x 240 x 247
Aantal verpakkingen in de omverpakking	15 x 900 ml
Bruto gewicht	15594 g
<b>Pallet</b>	<b>Pallet</b>
Soort pallet	euro pallet
Aantal dozen per laag	9
Aantal lagen per pallet	5
Aantal colli op de pallet	45

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

---

## Contactgegevens

Oliehoorn B.V., De Compagnie 21, 1689 AG Zwaag

Klantenservice

[www.oliehoorn.nl](http://www.oliehoorn.nl)

[verkoop@oliehoorn.nl](mailto:verkoop@oliehoorn.nl)

0229-244660

Specificatie laatst gewijzigd op vrijdag 22 augustus 2014

Specificatie laatst goedgekeurd op vrijdag 22 augustus 2014

Vragen of meer willen weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@psinfoodservice.nl](mailto:info@psinfoodservice.nl) of ga naar [www.psinfoodservice.nl](http://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.