

Mosterd Sachets 480 x 4 gr

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	
mosterdzaden	
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
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	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	kamertemperatuur <i>In een gesloten verpakking, ongekoeld</i>	15 tot 20	365 dagen
ontvangst grossier	kamertemperatuur <i>In gesloten verpakking, ongekoeld</i>	15 tot 20	275 dagen
ontvangst klant	kamertemperatuur <i>In gesloten verpakking, ongekoeld</i>	15 tot 20	275 dagen

Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Mosterd Sachets 480 x 4 gr
EAN	8713277875913
Artikelnummer fabrikant	508200
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 195 x 180 x 290
Netto gewicht	4 g
Netto inhoud	4 g
Bruto gewicht	2374 g
e-teken	-
Aantal stuks x gewicht per stuk	480 x 4 g
Pallet	Pallet
Soort pallet	euro pallet
Aantal dozen per laag	112
Aantal lagen per pallet	6
Aantal colli op de pallet	672

Contactgegevens

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

Klantenservice www.oliehoorn.nl verkoop@oliehoorn.nl 0229-244660

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

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 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.