Mosterd Knijpfles 10 x 450 ml

Mosterd Knijpfles 10 x 450 ml

Oliehoorn

Ottenoor



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

Namen

Commerciele 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

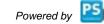
Voedingswaarde

Voedingswaarde per product

Per 100 g	Portie (g)	RI*/GDA
= 402 kJ	kJ	
= 96 kcal	kcal	
= 5,8 g	g	
= 0,4 g	g	
= 4,2 g	g	
= 3 g	g	
= 5 g	g	
= 3,8 g	g	
	= 402 kJ = 96 kcal = 5,8 g = 0,4 g = 4,2 g = 3 g = 5 g	= 402 kJ kJ

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

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



^{*} 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
khorasantarwe	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	15 tot 20	365 dagen	
	In gesloten verpakking, ongekoeld	1		
ontvangst klant	kamertemperatuur	15 tot 20	120 dagen	
	In gesloten verpakking, ongekoeld			
ontvangst grossier	kamertemperatuur	15 tot 20	120 dagen	
	In gesloten verpakking, ongekoeld			

Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Mosterd Knijpfles 10 x 450 ml
EAN	8713277864214
Artikelnummer fabrikant	507450
Verpakking (lxbxh in mm)	fles 70 x 70 x 198
Netto gewicht	480 g
Netto inhoud	450 ml
Bruto gewicht	516 g
e-teken	
HE	HE
Naam	Franse Mosterd
EAN	8713277735484
Artikelnummer Fabrikant	507450
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 338 x 137 x 196
Aantal verpakkingen in de omverpakking	10 x 450 ml
Bruto gewicht	5304 g
Pallet	Pallet
Soort pallet	euro pallet
Aantal dozen per laag	19
Aantal lagen per pallet	6
Aantal colli op de pallet	114

Contactgegevens

Oliehoorn B.V., De Compagnie 21, 1689 AG Zwaag				
Klantenservice	www.oliehoorn.nl	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 of ga naar www.psinfoodservice.nl