Currysaus Knijpfles 15 x 900 ml

Oliehoorn

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





Namen

Commerciele 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

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.

Allergenen

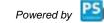
Z = receptuur zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

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	M	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z



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

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
рН	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	15 tot 20	180 dagen
	In gesloten verpakking.		
ontvangst grossier	kamertemperatuur	15 tot 20	120 dagen
	In gesloten verpakking		
ontvangst klant	kamertemperatuur	15 tot 20	120 dagen
	In gesloten verpakking		
Gebruiksinstructies op etiket	Na openen bij voorkeur koel bewaren		



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 Compagni	e 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

