Mosterd Knijpfles 15 x 900 ml

Oliehoorn

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





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	

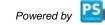
Voedingswaarde

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

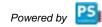
Organoleptische kenmerken

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	normaal	15 tot 20	6 maanden

Logistiek

CE	CE.
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	-
HE	HE
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
Pallet	Pallet
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.

Mosterd Knijpfles 15 x 900 ml

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

23-6-2016 15:47:29