

REMIA

Remia Basis Garneersaus | Emmer 10L



EAN:

8710448170549 HE

Artikelnummer:

E17054 B74853

TM:

NL

Remia Basis Garneersaus

Omschrijving

Remia Basis Garneersaus in 10L emmer.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Basissaus

Ingrediënten

50% raapolie, water, natuurazijn, glucose-fructosestroop, **scharrelei** en **scharreleigeel**, maïszetmeel, zout, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, **mosterdmeel**, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, voedingszuur: citroenzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385, natuurlijk aroma

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

Ingrediënt	Percentage
raapolie	50%
water	
natuurazijn	
glucose-fructosestroop	
scharrelei en scharreleigeel	
maïszetmeel	
zout	
suiker	
gemodificeerd maïszetmeel	
mosterdmeel	
verdikkingsmiddel: guarpitmeel	
voedingszuur: citroenzuur	
conserveermiddel: kaliumsorbaat	
antioxidant: E385	
natuurlijk aroma	

GMO vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten	Zonder	Niet opgegeven		
+	±	-	○		
glutenbevattende granen	-	pinda's	-	pistachenoten	-
tarwe	-	soja	-	macadamianoten	-
rogge	-	melk	-	selderij	-
gerst	-	noten	-	mosterd	+
haver	-	amandelen	-	sesam	-
spelt	-	hazelnoten	-	sulfiet (E220 - E228)	-
khorasan tarwe	-	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-	weekdieren	-
ei	+	pecannoten	-		
vis	-	paranoten	-		

Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 (mI)	Per portie (15 mI)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	1984 / 481	298 / 72	4%
Vetten	50 g	7.5 g	11%
waarvan verzadigde vetzuren	3.6 g	0.5 g	3%
transvetzuren	0.2 g	0 g	
Koolhydraten	7.6 g	1.1 g	
waarvan suikers	5.2 g	0.8 g	1%
Vezels	0.1 g	0 g	
Eiwitten	0.4 g	0.1 g	
eiwit plantaardig	0.05 g	0 g	
eiwit dierlijk	0.35 g	0.1 g	
Zout	1.3 g	0.2 g	3%
toegevoegd suiker	5.3 g	0.8 g	
toegevoegd zout	1.3 g	0.2 g	

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

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Vegetarisch	Ja	N.v.t.
Bevat gluten	Nee	N.v.t.
Bevat lactose	Nee	N.v.t.
Veganistisch	Nee	N.v.t.

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	9 maand(en)
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	6 maand(en)

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode	Veranderen zuurtegraad
Gebruiksinstructies op etiket	
Bewaarinstructies op etiket	na openen koel en droog bewaren
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Zie emmer

Microbiologische sets

grenswaarde		
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/g
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 0	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8710448170549 - Remia Basis Garneersaus | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Basis Garneersaus Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448170549
Artikelnummer fabrikant	E17054 B74853
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (275mm x 275mm x 258mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.95 kg
Bruto gewicht	10.36 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1182mm)
Netto gewicht	636.8 kg
Bruto gewicht	663 kg
Aantal omdozen op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Verpakkingsmateriaal

emmer (275mm x 275mm x 258mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	305 g	0% gerecycled materiaal	Niet recyclebaar	nvt

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1182mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	20 kg	100% gerecycled materiaal	Recyclebaar	nvt

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Customer Support:

✉ www.remiaprofessioneel.nl/remia

✉ horeca@remia.nl

📞 [0302297898](tel:0302297898)

Laatst bijgewerkt op 8 april 2025

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#)

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.