

Fritessaus 25% 10 liter emmer Oliehoorn



Oliehoorn

Fritessaus is een emulsie van plantaardige olie en water gestabiliseerd door koolhydraten. Het product heeft een romige, zoete en volle smaak.

EAN: 8713277911000 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Fritessaus 25%
Wettelijke naam	Fritessaus
Functionele naam	Fritessaus
Variant	
Merk	Oliehoorn
Targetmarket	NL

Het verhaal

Romig, fris en kruidig van smaak

Een klassieke Hollandse fritessaus met 25% plantaardige olie. De fritessaus heeft een romige, zoete en volle smaak.

Ingrediënteninformatie

water, 25% plantaardige olie (raapolie), suiker, **tarwe**zetmeel, azijn, scharreleigeel, zout, **mosterd** (water, **mosterd**zaden, azijn, zout, suiker, kruiden), gemodificeerd aardappelzetmeel, aroma's (**soja** eiwit), conserveermiddel: E202, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: E160a, verdikkingsmiddel: guarpitmeel en xanthaangom, antioxidant: E385

E = door EG goedgekeurde hulpstof

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Ingrediënten in tabel

water	
25% plantaardige olie (raapolie)	
suiker	
tarwezetmeel	Nederland
azijn	
scharreleigeeel	
zout	
mosterd	
water	
mosterdzaden	
azijn	
zout	
suiker	
kruiden	
gemodificeerd aardappelzetmeel	
aroma's (soja eiwit)	
conserveermiddel: E202	
voedingszuur: citroenzuur	
kleurstof: E160a	
verdikkingsmiddel: guarpitmeel en xanthaangom	
antioxidant: E385	

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	
Land van productie	Nederland

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)
Energie	± 1208 kJ
Energie	± 292 kcal
Vetten	± 25.7 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 2 g
Koolhydraten	± 14.2 g
Waarvan suikers	± 8.3 g
Eiwitten	± 0.5 g
Zout	± 1.8 g

Allergenen

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

Wettelijke allergenen

tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorsantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	M	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	M	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
amandelen	Z	weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	M
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	M	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

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

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst klant	kamertemperatuur		120 dag(en)
Opmerking: In een gesloten verpakking			
ontvangst grossier	kamertemperatuur		120 dag(en)
Opmerking: In een gesloten verpakking			
af productie	kamertemperatuur		180 dag(en)
Opmerking: In een gesloten verpakking			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket	Na openen bij voorkeur koel bewaren		
Bewaarinstructies op etiket			

Sensorische kenmerken

Kleur	Licht geel
Reuk	Zoet
Smaak	Zoet-zuur

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
Soortelijk gewicht	1.04		g/ml
viscositeit	45	65	%
pH	3.7	4.1	

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Totaal kiemgetal	< 100000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 100	kve/g
Staphylococcus aureus	< 10	kve/g
Gisten en schimmels	< 50	kve/g
Campylobacter	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g

Logistiek

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8713277911000 - Fritessaus 25% 10 liter emmer Oliehoorn

Pallet - Fritessaus 25% 10 liter emmer Oliehoorn

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Fritessaus 25% 10 liter emmer Oliehoorn
Korte naam	Fritessaus 25% 10 liter emmer
EAN	8713277911000
Artikelnummer fabrikant	302100
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (280mm x 280mm x 257mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.44 kg
Bruto gewicht	10.8 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (LxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 160mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens voor productvragen

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

Klantenservice

www.oliehoorn.nl

verkoop@oliehoorn.nl

0229-244660

Specificatie laatst gewijzigd op 2017-10-09 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.1.7 prodpp71834dl2ly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).