

DeVlaendere Hannibalsaus | Bokaal 3 L



DeVlaendere

De Hannibalsaus van DeVlaendere is een heerlijke specifieke saus voor bij uw frikadel. De licht zoete smaak in combinatie met de knapperige stukjes ui zorgen voor een heerlijke smaakbeleving. Bereid met vrije uitloop eieren.

EAN: 8710448695615 (CE) Artikelnummer: E19561 V83059 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Hannibalsaus Bokaal 3 L
Wettelijke naam	geemulgeerde saus met ui
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	DeVlaendere
Targetmarket	NL

Het verhaal

Licht zoet van smaak met knapperige stukjes ui

DeVlaendere biedt u een volledig assortiment aan authentieke koude Belgische sauzen en bereidingen, ideaal voor frituur- en snackgerechten.

De Hannibalsaus van DeVlaendere is een heerlijke specifieke saus voor bij uw frikadel. De licht zoete smaak in combinatie met de knapperige stukjes ui zorgen voor een heerlijke smaakbeleving. Verpakt in de 3 L bokaal kan deze mooi gepresenteerd worden in de saustribune op uw counter.

Ingrediënten

raapolie, glucose-fructosestroop, water, azijn, 3% ui, vrije uitloop **eigeeel**, **mosterd** (water, azijn, **mosterdzaden**, voedingszuur: citroenzuur en specerij), tomatenpuree, zout, gemodificeerd zetmeel, kandijstroop, suiker, specerijen (**mosterd**), **sojasaus** (water, **sojabonen**, **tarwe**, zout), 0.2% geroosterde ui, 0.2% uipoeder, kleurstoffen: luteïne en paprika-extract, verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd. Deze Hannibalsaus werd geproduceerd in België met ui afkomstig uit EU en niet-EU.

*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

raapolie		Duitsland, Frankrijk, Polen
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
ui	3%	Egypte
vrije uitloop eigeel		Duitsland, Nederland
mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur en specerij)		België, Nederland
tomatenpuree		EUROPE, Italië
zout		Nederland
gemodificeerd zetmeel		Slowakije
kandijstroop		EUROPE
suiker		België
specerijen (mosterd)		EUROPE
sojasaus (water, sojabonen, tarwe, zout)		Japan, EUROPE
geroosterde ui	0.2%	EUROPE
uipoeder	0.2%	Verenigde Staten van Amerika, Egypte
kleurstoffen: luteïne en paprika-extract		EUROPE
verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel		India

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	België
Land van productie	België

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	± 2182 kJ
Energie	± 528 kcal
Vetten	± 50 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 4 g
Transvetzuren	± 0.7 g
Koolhydraten	± 18 g
Waarvan suikers	± 14 g
Vezels	± 0.6 g
Eiwitten	± 1 g
Eiwit plantaardig	± 0.5 g
Eiwit dierlijk	± 0.5 g
Zout	± 0.93 g
Toegevoegd suiker	± 12 g
Toegevoegd zout	± 0.93 g

Allergenen

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

Wettelijke allergenen

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

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
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	8 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	2 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	pot		

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	3.39	3.91	

Microbiologische sets

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448695615 - DeVlaendere Hannibalsaus | Bokaal 3 L
 Handelseenheid - 8710448195610 - DeVlaendere Hannibalsaus | Bokaal 3 L
 Pallet - Hannibal Sausbokaal

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 details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	DeVlaendere Hannibalsaus Bokaal 3 L
Korte naam	
EAN	8710448695615
Artikelnummer fabrikant	E19561 V83059
Intrastat-code	21032000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (148mm x 148mm x 220mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	3 l
Netto gewicht	3.5 kg
Bruto gewicht	3.6 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448195610
Artikelnummer fabrikant	19561
Verpakking (LxBxH)	doos (457mm x 154mm x 227mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	10.836 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	3

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	66
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	6

Contactgegevens

DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/devlaendere

0302297898

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

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-04-23 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

v1.4.9 prodpp50027dl2ly1In1

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