

**BRES C**

Bresc Knoflookpuree 1000g

EAN:

8712698510120

Artikelnummer:

110160

TM:

NL

Knoflookpuree gemaakt van hele en verse teentjes

Omschrijving

Knoflookpuree gemaakt van hele en verse teentjes. Fijn gehakt tot een praktisch toe te passen puree. Ingemaakt met weinig zout en wat citroenzuur waardoor deze puree constant van kwaliteit is. De puree is scherp van smaak. Geschikt voor diverse toepassingen in de keuken en de basissmaakmaker in sauzen, soepen en marinades.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Knoflookpuree

Ingrediënten

Knoflook (81%), water, zout (3.1%), voedingszuur (citraenzuur), citrusvezel

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)
khorsantarwe	–	walnoten	– lupine
schaaldieren	–	cashewnoten	– weekdieren
ei	–	pecannoten	–
vis	–	paranoten	–

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 g
Energie (kJ/kcal)	488 kJ / 115 kcal
Vetten	0.3 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0.2 g
transvetzuren	0 g
Koolhydraten	24.4 g
waarvan suikers	2.8 g
Vezels	2.7 g
Eiwitten	5 g
eiwit plantaardig	5 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	3.1 g
water	64.5 g
natuurlijke suiker	2.7 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	3.1 g

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

Keurmerken & kenmerken



Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Veganistisch	Ja	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.

Sensorische kenmerken

Smaak	Typisch voor verse knoflook, zout.
Kleur	Beige met incidentele kleine bruine deeltjes.
Geur	Typisch voor verse knoflook.
Uiterlijk	Puree.

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	0 / 7°C	238 dag(en)
ontvangst grossier	gekoeld	0 / 7°C	149 dag(en)

Eigenschap	Waarde
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Houdbaarheid na openen gelijk aan THT datum op verpakking, er van uitgaande dat het product op de correcte wijze gekoeld blijft en op een hygiënische manier behandeld wordt.
Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bij 0-7°C.

Microbiologische sets

grenswaarde

Micro-organisme	Grenswaarde	Eenheid
Enterobacteriaceae	< 50	kve/g
Gisten	< 1000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Schimmels	< 1000	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 50000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 8712698510120 – Bresc Knoflookpuree 1000g

Handelseenheid – 8712698513121 – Bresc Knoflookpuree 1000g

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	Bresc Knoflookpuree 1000g
Korte omschrijving	Knoflookpuree
GTIN/EAN	8712698510120
Artikelnummer	110160
Intrastat code	20059980
Verpakking (LxBxH)	emmer (130mm x 130mm x 130mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	1000 g
Netto gewicht	1000 g
Bruto gewicht	1046 g
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	
Handelseenheid	
GTIN/EAN	8712698513121
Artikelnummer	110160
Verpakking	doos (405mm x 275mm x 145mm)
Netto gewicht	6000 g
Bruto gewicht	6559 g
Aantal CE in HE	6
Pallet	
Pallet (Pallet + belading)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1100mm)
Aantal omdozen op deze pallet	72
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	9

Verpakkingsmateriaal

emmer (130mm x 130mm x 130mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	46 g	0%	Recyclebaar	

doos (405mm x 275mm x 145mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Karton, hard	283 g	100%	Recyclebaar	

euro pallet (1200mm x 800mm x 1100mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	25 kg	100%	Recyclebaar	

Contactgegevens

Bresc B.V.

Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Klantenservice:

Website: www.bresc.com

E-mail: info@bresc.com

Telefoon: [+31-\(0\)183-200000](tel:+31-(0)183-200000)

Laatst bijgewerkt op 17 maart 2026

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.