



DEGENS

THAI GREEN CURRY SAUCE

EAN:

8713056262415

Artikelnummer:

AW13488-02

TM:

NL

Curry saus

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Saus met kruiden en specerijen

Ingrediënten

Water, kokosmelk (kokosmelk, water), groenten (groene paprika, rode paprika, knoflook), kokosmelkpoeder (bevat MELKeiwit),

koolzaadolie, suiker, vissaus (ANSJOVISextract, zout, suiker) gemodificeerd maïszetmeel, limoenbladpuree (limoenblad, water,

zout, citrusvezel), citroengras puree (citroengras, water, zonnebloemolie, azijn, zout, citrusvezel), kruiden en specerijen

(korianderzaad, komijn, citroengras, witte peper, chilipeper, kurkuma, chilipeper, basilicum), bruine basterdsuiker, natuurazijn, laospuree (laos, water, zout, azijn, zonnebloemolie, citrusvezel), gemberpuree (gember, water, zout, plantaardige

olie (koolzaad, zonnebloem) (in wisselende verhoudingen), voedingszuur: E330; stabilisatoren: E412, E415; conserveermiddel:

E202), zout, conserveermiddelen: E202, E270; natuurlijke aroma's, verdikkingsmiddelen: E415, E412.

GMO vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Allergenen

Aanwezig +	Kan bevatten ±	Zonder –	Niet opgegeven ○
glutenbevattende granen	–	pinda's	–
tarwe	–	soja	–
rogge	–	melk	+ selderij
gerst	–	noten	–
haver	–	amandelen	–
spelt	–	hazelnoten	–
khorsantarwe	–	walnoten	–
schaaldieren	–	cashewnoten	–
ei	–	pecannoten	–
vis	+	paranoten	–

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 g
Energie (kJ/kcal)	641 kJ / 154 kcal
Vetten	10.7 g
waarvan verzadigde vetzuren	4.5 g
Koolhydraten	12.6 g
waarvan suikers	7.5 g
Vezels	0.9 g
Eiwitten	1.3 g
Zout	1.9 g
natrium	0.76 g

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

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	kamertemperatuur	7 / 25°C	365 dag(en)
ontvangst grossier	kamertemperatuur	7 / 25°C	255 dag(en)

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Micro-organisme	Grenswaarde	Eenheid
Bacillus cereus	< 1000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Melkzuurbacteriën	< 10	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende clostridia	< 1000	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 10000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 8713056262415 – THAI GREEN CURRY SAUCE

Handelseenheid – 98713056262418 – THAI GREEN CURRY SAUCE

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	THAI GREEN CURRY SAUCE
GTIN/EAN	8713056262415
Artikelnummer	AW13488-02
Intrastat code	21039090
Verpakking (LxBxH)	emmer (201.5mm x 201.5mm x 116mm)
Netto inhoud	2.5 kg
Netto gewicht	2.5 kg
Bruto gewicht	2.6 kg
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	
Handelseenheid	
GTIN/EAN	98713056262418
Artikelnummer	AW13488-02
Verpakking	emmer (201.5mm x 201.5mm x 138mm)
Netto gewicht	2.5 kg
Bruto gewicht	2.62 kg
Aantal CE in HE	1
Pallet	
Pallet (Pallet + belading)	euro pallet (1200mm x 800mm x 144mm)
Aantal omdozen op deze pallet	150
Dozen per laag	25
Aantal lagen op pallet	6

Verpakkingsmateriaal

emmer (201.5mm x 201.5mm x 116mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	91 g		Niet recyclebaar	emmer VER030700
Polypropyleen	25 g		Niet recyclebaar	deksel VER182750
Wit PE	4 g		Niet recyclebaar	etiket wit galssine rugmateriaal
Polyethyleentereftalaat (PET)	0.4 g		Niet recyclebaar	folie 12petp/40cpp VER385865

emmer (201.5mm x 201.5mm x 138mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	91 g		Niet recyclebaar	emmer VER030650
Polypropyleen	25 g		Niet recyclebaar	deksel VER420105
Polyethyleentereftalaat (PET)	0.4 g		Niet recyclebaar	folie VER385865

euro pallet (1200mm x 800mm x 144mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	15 kg		Niet recyclebaar	

Contactgegevens

Degens

Linschotenstraat 93 Rotterdam

Klantenservice:

Website: www.degens.eu

E-mail: infoNL@degens.eu

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.