Productspecificatie

Datum: 23-11-2026



SMEDES

Smedes Basissaus 20% 1 x 10 kg

EAN:
8719324670616

Artikelnummer:
4735

TM:
NL

Zeer geschikt voor het ganeren van salades en het maken van uw eigen 'huissaus'.

Omschrijving

Basissaus 20%

Zeer geschikt voor het garneren van salades en het maken van uw eigen 'huissaus'.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Basissaus 20% 1 x 10 kg

Ingrediënten

Water, Plantaardige olie (Raapzaad), Azijn, Maiszetmeel, Glucose-fructosestroop, Gemodificeerd maiszetmeel, Scharrel**EI** en scharrel**EI**geel, Zout, Verdikkingsmiddelen (Guarpitmeel, Xanthaangom), Voedingszuur (Citroenzuur), Conserveermiddel (Kaliumsorbaat), Zoetstof (Sacharinen), Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA),
E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

GMO vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten	Zonder	Niet opgegeven
+	±	–	O

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

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 g
Energie (kJ/kcal)	940 kJ / 227 kcal
Vetten	21 g
waarvan verzadigde vetzuren	1.5 g
Koolhydraten	9.5 g
waarvan suikers	2.1 g
Eiwitten	0.4 g
Zout	1.4 g

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

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Bevat glutamaat	Nee	N.v.t.
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Bevat kip en gevogelte	Nee	N.v.t.
Bevat lactose	Nee	N.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	N.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

De Smedes sauzen zijn bijzonder geschikt voor bij vis, vlees, groente of ter garnering op brood en salades

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog / donker		9 maand(en)

Eigenschap	Waarde
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na opening gekoeld bewaren en beperkt houdbaar.
Conserveringsmethode	n.v.t.
Gebruiksinstructies op etiket	Ten minste houdbaar tot datum: zie verpakking.

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 8719324670616 – Smedes Basissaus 20% 1 x 10 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	Smedes Basissaus 20% 1 x 10 kg
GTIN/EAN	8719324670616
Artikelnummer	4735
Intrastat code	21039090
Verpakking (LxBxH)	emmer (27mm x 27mm x 25.5mm)
Netto inhoud	10 kg
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.2 kg
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Contactgegevens

Marketing & Sales support Foodservice
foodservice@smedesfoodproduction.com

Laatst bijgewerkt op 18 juni 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.