



COSUN BEET COMPANY

Blanke Basterdsuiker

EAN:

8710437030144

Artikelnummer:

301401

TM:

NL

Blanke basterdsuiker

Omschrijving

Blanke basterdsuiker

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Blanke basterdsuiker

Ingrediënten

Suiker , Invertsuikerstroop

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

Het product bevat geen enkel allergeen zoals vermeld in Verordening 1169/2011/EC (Bijlage II).

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 g
Energie (kJ/kcal)	1680 kJ / 396 kcal
Vetten	0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0 g
transvetzuren	0 g
Koolhydraten	99 g
waarvan suikers	99 g
Vezels	0 g
Eiwitten	0 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	0 g
natrium	0 g
natuurlijke suiker	99 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	0 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 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.

Sensorische kenmerken

Smaak	zoet
Kleur	wit
Geur	eigen aan suiker
Consistentie	zachte massa
Vorm	gezeefde suikerkristallen

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog	10 / 30°C	25 jaar
<i>Opmerking: First In First Out. Advies binnen 6 maanden te verwerken in verband met de gevoeligheid voor hard worden bij wisselende omstandigheden.</i>			
ontvangst grossier	droog	10 / 30°C	25 jaar
<i>Opmerking: First In First Out. Advies binnen 6 maanden te verwerken in verband met de gevoeligheid voor hard worden bij wisselende omstandigheden.</i>			
na opening	droog	10 / 30°C	25 jaar
<i>Opmerking: First In First Out. Advies binnen 6 maanden te verwerken in verband met de gevoeligheid voor hard worden bij wisselende omstandigheden.</i>			

Eigenschap	Waarde
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Onbeperkt houdbaar onder onderstaand genoemde opslagcondities. Bewaartemperatuur tussen 10–30 °C en een relatieve vochtigheid tussen 45-65%. Echter, gezien de gevoeligheid voor hard worden bij wisselende omstandigheden, wordt geadviseerd het product binnen 6 maanden te verwerken.

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Micro-organisme	Grenswaarde	Eenheid
Gisten	< 1	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Schimmels	< 1	kve/g
Mesofiele aeroben	< 20	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 8710437030144 – Blanke Basterdsuiker

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	Blanke Basterdsuiker
GTIN/EAN	8710437030144
Artikelnummer	301401
Intrastat code	17019990
Verpakking (LxBxH)	zak (125mm x 450mm x 700mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	25 kg
Netto gewicht	25 kg
Bruto gewicht	25.15 kg
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	
Pallet	
Pallet (Pallet + belading)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1150mm)
Aantal omdoen op deze pallet	40
Dozen per laag	5
Aantal lagen op pallet	8

Verpakkingsmateriaal

zak (125mm x 450mm x 700mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Papier	150 g		Niet recyclebaar	

Contactgegevens

Cosun Beet Company

consumentenservice@cosunbeetcompany.com

Laatst bijgewerkt op 28 juli 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.