

# Van Gilse Kristalsuiker 1 kg

Van Gilse



Van Gilse kristalsuiker is een natuurlijke smaakmaker voor koffie, thee en kunt u het lekkerste gebak maken.

EAN: 8710437000031 (CE)  
TM: NL

Artikelnummer: 210301

## Omschrijving

Lekker met Van Gilse kristalsuiker

Van Gilse kristalsuiker is een natuurlijke smaakmaker voor koffie, thee en andere warme dranken. Bovendien kunt u met Van Gilse kristalsuiker het lekkerste gebak maken.

Van Gilse kristalsuiker is ook een prima zoeter voor de yoghurt, op beschuit en diverse andere gerechten.

Probeer een beetje kristalsuiker in de sladressing of bij de rode kool Kijk voor de lekkerste recepten en toepassingen op [www.vangilse.nl](http://www.vangilse.nl)

## Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Witte suiker

## Ingrediënten

Suiker

kristalsuiker

## Ingrediënten in tabel

Suiker

Nederland

GMO-vrij: Ja  
Doorstraald: Nee

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

## Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 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	-

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)	Per portie (2 g)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	1700 / 400	34 / 8	0%
Vetten	0 g	0 g	0%
waarvan verzadigde vetzuren	0 g	0 g	0%
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0 g	0 g	0%
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0 g	0 g	0%
transvetzuren	0 g	0 g	0%
Koolhydraten	100 g	2 g	1%
waarvan suikers	100 g	2 g	2%
Vezels	0 g	0 g	0%
Eiwitten	0 g	0 g	0%
eiwit plantaardig	0 g	0 g	0%
eiwit dierlijk	0 g	0 g	0%
Zout	0 g	0 g	0%
natrium	0 g	0 g	0%
natuurlijke suiker	100 g	0 g	0%
toegevoegd suiker	0 g	0 g	0%
toegevoegd zout	0 g	0 g	0%

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

## Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		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

## Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

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

## Sensorische kenmerken

Consistentie	free-flowing
Smaak	zoet
Kleur	helder/wit
Geur	eigen aan suiker
vorm	kristallijn

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog	10°C - 30°C	25 jaar
<i>Opmerking: First In First Out.</i>			
ontvangst grossier	droog	10°C - 30°C	25 jaar
<i>Opmerking: First In First Out.</i>			
na opening	droog	10°C - 30°C	25 jaar
<i>Opmerking: First In First Out.</i>			

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Opslagcondities  
 Temperatuur °C : 10 - 30  
 Temperatuurschommelingen >10°C moeten vermeden worden  
 Relatieve vochtigheid % : 30 - 60  
 Overig : Aanbevolen wordt 'First In First Out' aan te houden  
 Houdbaarheid Vrijwel onbeperkt bij genoemde opslagcondities.

Conserveringsmethode

n.v.t.

Gebruiksaanwijzingen op etiket

Droog bewaren. Van Gilse kristalsuiker is onbeperkt houdbaar.

Bewaarinstructies op etiket

Type houdbaarheidsdatum

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking

## Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Gisten	< 1	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Schimmels	< 1	kve/g
Mesofiele aeroben	< 20	kve/g

## Logistiek

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

## Van Gilse Kristalsuiker 1 kg

## Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710437000031 - Van Gilse Kristalsuiker 1 kg  
Handelseenheid - 8710437021036 - Van Gilse Kristalsuiker 1 kg  
Handelseenheid - 8710437021449 - Van Gilse Kristalsuiker 1 kg

## Logistieke details

## Consumenteneenheid

Artikelnaam	Van Gilse Kristalsuiker 1 kg
Korte naam	
EAN	8710437000031
Artikelnummer fabrikant	210301
Intrastat-code	17019910
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	verpakking (78mm x 99mm x 154mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	1000 g
Netto gewicht	1000 g
Bruto gewicht	1008 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Handelseenheid

EAN	8710437021036
Artikelnummer fabrikant	
Verpakking (LxBxH)	verpakking (395mm x 194mm x 150mm)
Netto gewicht	10000 g
Bruto gewicht	10080 g
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	10

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

## Van Gilse Kristalsuiker 1 kg

**Pallet**

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	<b>chep pallet (1200mm x 1000mm x 1360mm)</b>
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	120
Dozen per laag	15
Aantal lagen op pallet	8

**Handelseenheid**

EAN	8710437021449
Artikelnummer fabrikant	214403
Verpakking (LxBxH)	doos (600mm x 800mm x 960mm)
Netto gewicht	290000 g
Bruto gewicht	292320 g
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	290

**Pallet**

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	<b>euro pallet (1200mm x 800mm x 1110mm)</b>
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	290
Dozen per laag	290
Aantal lagen op pallet	1

**Verpakkingsmateriaal**

verpakking (78mm x 99mm x 154mm)

Papier	8 g	niet recyclebaar
--------	-----	------------------

verpakking (395mm x 194mm x 150mm)

Papier	180 g	niet recyclebaar
--------	-------	------------------

doos (600mm x 800mm x 960mm)

Papier	180 g	niet recyclebaar
--------	-------	------------------

**Contactgegevens****Van Gilse consumentenservice**

consumentenservice@cosunbeetcompany.com

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-05-06 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

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

v1.5.3 prodpp126105dl2ly1ln1

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