

Epos bistro kruidenolie zwarte peper 2,5l

Epos



EAN: 8711648051867 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 1002102

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Bistro kruidenolie black pepper

Ingrediënten

plantaardige olie (raap), zout, gistextract, 3.0% kruiden en specerijen (zwarte peper), gehydrolyseerd eiwit (koolzaad), natuurlijk limoen aroma

GMO-vrij: Nee

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 0
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	-

Disclaimer: In dit overzicht is aangegeven of de receptuur het allergeen wel of niet bevat. Afwezigheid van een allergeen, betekent dus niet automatisch mogelijkheid tot claimen "vrij van".

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	3213.48 / 781.251
Vetten	85 g
waarvan verzadigde vetzuren	10 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	50 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	24 g
transvetzuren	0.8 g
Koolhydraten	1.2 g
waarvan suikers	0 g
Vezels	0.8 g
Eiwitten	2.1 g
Zout	9.3 g
natrium	0.33 g

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

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

Sensorische kenmerken

Smaak	producttypisch
Geur	producttypisch
Consistentie	visceus
Kleur	bruin

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2 °C - 7 °C	180 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	gekoeld	2 °C - 7 °C	31 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
na opening	gekoeld	2 °C - 7 °C	
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzing op etiket	schudden voor gebruik		
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

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

Microbiologische sets

op THT/TGT

Totaal kiemgetal	< 100000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 1000	kve/g
Escherichia coli	< 500	kve/g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g
Schimmels	< 1000	kve/g
Coagulase positieve Staphylococci	< 500	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8711648051867 - Epos bistro kruidenolie zwarte peper 2,5l

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Epos bistro kruidenolie zwarte peper 2,5l
Korte naam	Bistro kruidenolie bl pepper 2,5ltr
EAN	8711648051867
Artikelnummer fabrikant	1002102
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	jerrycan (150mm x 122mm x 205mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2300 g
Bruto gewicht	2600 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (x x 1000mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	300 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	115
Dozen per laag	38
Aantal lagen op pallet	3

Contactgegevens

Epos bv
Galvanistraat 20 3861 NJ Nijkerk Nederland

Consumenten service
info@epos-specerijen.nl
+31 (0)33 2477190

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

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-02-03 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.5.3 prodpp1675908dl2ly1ln1

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