

Blanke Basterdsuiker

Cosun Beet Company



Blanke basterdsuiker

EAN: 8710437030144 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 301401

Herkomst

Land van herkomst: Nederland
Land van productie: Nederland

Wettelijke naam: Blanke basterdsuiker

Ingrediënten

Suiker , Invertsuikerstroop

Ingrediënten in tabel

Suiker	Nederland
Invertsuikerstroop	

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](#).*

Blanke Basterdsuiker

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
			pistachenoten -
			macadamianoten -
			selderij -
			mosterd -
			sesam -
			sulfiet (E220 - E228) -
			lupine -
			weekdieren -

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

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	1680 / 396
Eiwitten	0 g
Koolhydraten	99 g
waarvan suikers	99 g
Vetten	0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0 g
transvetzuren	0 g
Vezels	0 g
Zout	0 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

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog	10 °C - 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 °C - 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 °C - 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>			
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.		
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
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

gemiddeld af productie

Gisten	< 1	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Schimmels	< 1	kve/g
Mesofiele aeroben	< 20	kve/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](#).*

Blanke Basterdsuiker

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710437030144 - Blanke Basterdsuiker

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Blanke Basterdsuiker
Korte naam	
EAN	8710437030144
Artikelnummer fabrikant	301401
Intrastat-code	17019990
EG-nummer	
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	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1150mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	40
Dozen per laag	5
Aantal lagen op pallet	8

Verpakkingsmateriaal

zak (125mm x 450mm x 700mm)

Papier	150 g	niet recyclebaar
--------	-------	------------------

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

Contactgegevens

Cosun Beet Company

consumentenservice@cosunbeetcompany.com

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-04-06 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

v1.5.2 prodpp19946d2ly1ln1

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