

Frisia basissaus 10 liter emmer

Levo

LEVO[®]



Heerlijke romige zoetzure saus. Laag in vet (25%), maar heerlijk bij uw favoriete vis, salade of snack.

- Glutenvrij
- Vrij van lactose

EAN: 8712154877781 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 169080

Omschrijving

Frisia basissaus (25%)

Heerlijke Frisia basissaus laag in vet (25%). Gebruik de vet als basis voor een salade of bij uw favoriete vis of snack.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Basissaus

Ingrediënten

water, 25% geraffineerde sojaolie, suiker, gemodificeerd maiszetmeel, azijn, **scharreleigeel**, zout, **mosterd** (water, **mosterdzaad**, azijn, zout, specerijen), verdikkingsmiddelen (guarpitmeel, xanthaangom), aroma, conserveermiddel (kaliumsorbaat), voedingszuur (citroenzuur), anti-oxidant (EDTA)

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

Ingrediënten in tabel

water	
geraffineerde sojaolie	25%
suiker	
gemodificeerd maiszetmeel	
azijn	
scharreleigeel	
zout	
mosterd (water, mosterdzaad, azijn, zout, specerijen)	
verdikkingsmiddelen (guarpitmeel, xanthaangom)	
aroma	
conserveermiddel (kaliumsorbaat)	
voedingszuur (citroenzuur)	
anti-oxidant (EDTA)	

GMO-vrij: Nee
 Doorstraald: Nee

Allergenen

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

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)
Energie (kJ/kcal)	1181 / 281
Vetten	25 g
waarvan verzadigde vetzuren	3.9 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	5.8 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	15.3 g
transvetzuren	0.1 g
Koolhydraten	13.2 g
waarvan suikers	8.5 g
Vezels	0 g
Eiwitten	0.5 g
eiwit plantaardig	0.2 g
eiwit dierlijk	0.3 g
Zout	1.7 g
toegevoegd suiker	8 g
toegevoegd zout	1.6 g

Keurmerken & kenmerken



Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Bevat lactose	Nee	Vrij van lactose
Halal	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t
Bevat vis	Nee	n.v.t
Veganistisch	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](#).

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH		4.2	

Sensorische kenmerken

Consistentie	homogeen		
Smaak	zacht zuur romig		
Kleur	wit-geel		
Geur	licht zuur		

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / donker	5°C - 20°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / donker	5°C - 20°C	5 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
na opening	koel / donker	5°C - 20°C	1 weken

Opmerking: Na openen koel, droog, donker en hygienisch bewaren

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Droog, donker en koel bewaren
Conserveringsmethode	Veranderen zuurtegraad
Gebruiksaanwijzing op etiket	Gebruik de saus bij de snack of salade
Bewaarinstructies op etiket	Na openen goed en hygienisch sluiten en beperkt, gekoeld houdbaar
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	< 10000	kve/g
Bacillus cereus	< 100	kve/g
Campylobacter	Afwezig in 100	g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Gisten	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Schimmels	< 100	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 10000	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](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8712154877781 - Frisia basissaus 10 liter emmer

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Frisia basissaus 10 liter emmer
Korte naam	Fritessaus
EAN	8712154877781
Artikelnummer fabrikant	169080
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (280mm x 280mm x 257mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	10.3 kg
Bruto gewicht	10.6 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 l
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 1188mm)
Netto gewicht	660 kg
Bruto gewicht	691.2 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Verpakkingsmateriaal

emmer (280mm x 280mm x 257mm)

Polypropyleen	400 g	0% gerecycled materiaal	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

LEVO B.V.

Prins Hendrikkade 1 Franeker, Holland, www.levo.nl

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

Specificatie laatst goedgekeurd op 2022-03-03 door de producent.

v1.5.3 prodpp343319dl2exly1ln1

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