



EAN: 8719324670616 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 4735

Omschrijving

Basissaus 20%

Zeer geschikt voor het garneren van salades en het maken van uw eigen 'huissaus'.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Basissaus 20% 1 x 10 kg

Ingrediënten

Water, Plantaardige olie (Raapzaad), Azijn, Maiszetmeel, Glucose-fructosestroop, Gemodificeerd maiszetmeel, ScharrelEI en scharrelEIgeel, Zout, Verdikkingsmiddelen (Guarpitmeel, Xanthaangom), Voedingszuur (Citraenzuur), Conserveermiddel (Kaliumsorbaat), Zoetstof (Sacharinen), Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA),

E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

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](#).

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)	-
khorsantarwe	-	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-	weekdieren	-
ei	+	pecannoten	-		
vis	-	paranoten	-		

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	940 / 227
Vetten	21 g
waarvan verzadigde vetzuren	1.5 g
Koolhydraten	9.5 g
waarvan suikers	2.1 g
Eiwitten	0.4 g
Zout	1.4 g

Omdat dit product wordt geproduceerd van natuurlijke grondstoffen is het mogelijk dat, door wisseling van oogsten, de samenstelling wijzigt. Bij wijzigingen wordt de hierboven gegeven informatie niet automatisch aangepast.

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 natuurlijke gluten	Nee	Vrij van natuurlijke gluten
Vegetarisch	Ja	n.v.t
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

De Smedes sauzen zijn bijzonder geschikt voor bij vis, vlees, groente of ter garnering op brood en salades

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog / donker		9 maand(en)
Opmerking:			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na opening gekoeld bewaren en beperkt houdbaar.		
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Ten minste houdbaar tot datum: zie verpakking.		
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](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8719324670616 - Smedes Basissaus 20% 1 x 10 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Basissaus 20% 1 x 10 kg
Korte naam	
EAN	8719324670616
Artikelnummer fabrikant	4735
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (27mm x 27mm x 25.5mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	10 kg
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.2 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Contactgegevens

Marketing & Sales support Foodservice
 foodservice@smedesfoodproduction.com

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-11-06 door de producent.

v1.5.5 prodpp3560850dl2exly1ln1

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