



EAN: 8711648057425 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 1002522

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Gekruide rijst

Ingrediënten

Ingrediënten: 82% rijst, zout, ui gedroogd, rode paprika gedroogd, groene paprika gedroogd, aardappelzetmeel, plantaardige oliën (raapzaad), prei gedroogd, knoflook granulaat, gistextract, specerijen (kurkuma poeder, zwarte peper granulaat, paprikapoeder), suiker, maltodextrine, kippenvlees poeder, tomaatpoeder, gehydrolyseerd koolzaadeiwit, aroma, ui poeder, kippenvet, 0% kruiden (peterselie gedroogd), natuurlijk rozemarijn aroma
GMO-vrij: Ja

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)	-
khorsantarwe	-	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)	1466 / 346
Vetten	2.6 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.4 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	1.3 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0.8 g
transvetzuren	0 g
Koolhydraten	71 g
waarvan suikers	4.1 g
Vezels	3.2 g
Eiwitten	8.3 g
Zout	3.6 g
natrium	1.4 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

Kleur	geel met garnering
Consistentie	korrels met granulaat
Smaak	producttypisch
Geur	producttypisch

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2 °C - 7 °C	730 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	Onbekend		23 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	donker, koel en droog bewaren		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Etiket		

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
Bacillus cereus	< 1000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10000	kve/g
Escherichia coli	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g
Schimmels	< 10000	kve/g
Coagulase positieve Staphylococcen	< 500	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Staphylococcus aureus	< 500	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8711648057425 - Epos gekruide rijst 1,18kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Epos gekruide rijst 1,18kg
Korte naam	Epos gekruide rijst 1,18kg
EAN	8711648057425
Artikelnummer fabrikant	1002522
Intrastat-code	19049010
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (350mm x 250mm x 10mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	1.18 kg
Netto gewicht	1180 g
Bruto gewicht	1180 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in 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](#).

Contactgegevens

Epos bv
Galvanistraat 20, 3861 NJ Nijkerk

Consumenten service
www.epos-specerijen.nl
info@epos-specerijen.nl
+31 (0) 33-247 71 90

Specificatie laatst gewijzigd op 2026-02-13 door de producent.

v1.5.5 prodpp3854305dl2exly1ln1

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