

Siphon Evolution Choron Sauce 400 ml

R&D Food Revolution



Geef smaakexplosies en finesse aan je gerechten met de luchtige 'Choron-Sauce' van R&D Food Revolution uit de sifon.

EAN: 5413866500136 (CE) , 15413866500133 (HE) TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Siphon Evolution Choron Sauce 400 ml
Wettelijke naam	Siphon Evolution Choron Sauce 400 ml
Functionele naam	Siphon Evolution Choron Sauce
Variant	
Merk	R&D Food Revolution
Targetmarket	NL

Kenmerken

Bevat lactose	Ja
Bevat glutamaat	Nee
Bevat kip en gevogelte	Nee
Bevat rundvlees	Nee
Bevat varkensvlees	Nee

Ingrediënten

ROOM, BOTER, EIGEEL, water, 6% witte wijnazijn, 6% tomaten, gehydrogeneerde palmpitolie, zout, plantaardige vezels, MELKEIWIT, stabilisator:"E420", verdikkingsmiddel:"E463", emulgator:"E472e", emulgator:"E472b", emulgator:"E322(SOJA)", aroma, kleurstof:"E160a", 1% dragon, citroensap, sinaasappelsap, citroenpulp en -sap, voedingszuur:"E330", natuurlijk citroenextract, verdikkingsmiddel:"E415", conserveermiddel:"E202", conserveermiddel:"E282", TARWEBLOEM

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

ROOM		
BOTER		
EIGEEL		Duitsland
water		België
witte wijnazijn	6%	
tomaten	6%	
gehydrogeneerde palmpitolie		
zout		Duitsland
plantaardige vezels		
MELKEIWIT		
stabilisator:"E420"		
verdikkingsmiddel:"E463"		
emulgator:"E472e"		
emulgator:"E472b"		
emulgator:"E322(SOJA)"		
aroma		
kleurstof:"E160a"		Nederland
dragon	1%	België
citroensap		
sinaasappelsap		Duitsland
citroenpulp en -sap		
voedingszuur:"E330"		België
natuurlijk citroenextract		
verdikkingsmiddel:"E415"		EUROPE
conserveermiddel:"E202"		België
conserveermiddel:"E282"		
TARWEBLOEM		

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	België
Land van productie	België

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)	Per portie (15 g)	RI*/GDA
Energie	= 1509 kJ	226 kJ	3 %
Energie	= 363 kcal	54 kcal	3 %
Vetten	= 37.5 g	5.6 g	8 %
Waarvan verzadigde vetzuren	= 9.5 g	1.4 g	7 %
Koolhydraten	= 2.8 g	0.4 g	0 %
Waarvan suikers	= 1.6 g	0.2 g	0 %
Eiwitten	= 3 g	0.5 g	1 %
Zout	= 1.75 g	0.26 g	4 %

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	M	amandelen	Z
tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	M	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	Z	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	M	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel	0°C - 7°C	270 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel		180 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Aeroob kiemgetal	< 100000	kve/g
Bacillus cereus	< 1000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 10000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 1000	kve/g
Escherichia coli	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
gemiddeld af productie		
Aeroob kiemgetal	< 500000	kve/g
Bacillus cereus	< 1000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 10000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Escherichia coli	< 1000	kve/g
Gisten en schimmels	< 5000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g

Logistiek

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

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5413866500136 - Siphon Evolution Choron Sauce 400 ml

Handelseenheid - 15413866500133 - Siphon Evolution Choron Sauce 8 x 400 ml

Pallet - Siphon Evolution Choron Sauce 104 x 8 x 400 ml

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Siphon Evolution Choron Sauce 400 ml
Korte naam	Siphon Evolution Choron Sauce
EAN	5413866500136
Artikelnummer fabrikant	5103
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	sputbus (65mm x 65mm x 260mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	0.4 kg
Netto gewicht	0.4 kg
Bruto gewicht	0.5 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 400 g
Aantal porties in verpakking	1
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	15413866500133
Artikelnummer fabrikant	5103
Verpakking (LxBxH)	doos (294mm x 194mm x 210mm)
Netto gewicht	3.2 kg
Bruto gewicht	4.3 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	8

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet 120x80x12 (1200mm x 800mm x 2010mm)
Netto gewicht	332.8 kg
Bruto gewicht	469.7 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	104
Dozen per laag	13
Aantal lagen op pallet	8

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-01-22 door de producent.

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

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

v1.4.0 prodpp162142dl2ly1ln1

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