



EAN:
5410832156366 (CE)
5410832616167 (HE)

Artikelnummer: 61616
TM: BE

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Kaassaus

Ingrediënten

40% koolzaadolie, water, azijn, suiker, 2% scharrelEIGEEL, gemodificeerd zetmeel, zout, aroma's (bevat MELK), 1% cheddar KAASpoeder, zetmeel, kleurstof: caroten; voedingszuur: melkzuur; conserveermiddel: sorbinezuur; verdikkingsmiddel: xanthaangom; specerijextracten, antioxidant: calciumdinatrium-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](#).

Allergenen

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

Voedingswaarde

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Claim op etiket
Bevat lactose	Ja
Bevat gluten	Nee
Veganistisch	Nee
Vegetarisch	Nee

Bereidingswijze

Kant-en-klaar

Sensorische kenmerken

Geur	kaas
Kleur	geel-oranje
Smaak	kaas
Consistentie	dikke saus

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	kamertemperatuur	15° C - 22° C	360 dag(en)
Opmerking:			
ontvangst grossier	kamertemperatuur	15° C - 22° C	90 dag(en)
Opmerking:			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	Veranderen zuurtegraad		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	na opening koelbewaren en verbruiken binnen de maand		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	fles		

Microbiologische sets

gemiddeld af productie			
Aeroob kiemgetal	< 300000	kve/g	
Lactobacillus	< 300000	kve/g	
Gisten	< 30000	kve/g	
Schimmels	< 3000	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 - 5410832156366 - Cheese dip tube Pauwels 1l

Handelseenheid - 5410832616167 - Cheese dip tube Pauwels 1l

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Cheese dip tube Pauwels 1l
Korte naam	
EAN	5410832156366
Artikelnummer fabrikant	61616
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (7cm x 7cm x 27cm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	0.95 l
Netto gewicht	0.92 kg
Bruto gewicht	0.978 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5410832616167
Artikelnummer fabrikant	61616
Verpakking (LxBxH)	doos (310mm x 235mm x 290mm)
Netto gewicht	11.04 kg
Bruto gewicht	11.688 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	12

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Verpakkingsmateriaal

tube (7cm x 7cm x 27cm)				
Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	50 g	0% gerecycled materiaal	recyclebaar	
doos (310mm x 235mm x 290mm) - 0 SUP				
Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
karton	54 g		recyclebaar	

Contactgegevens

Pauwels
Administratief
customer.services@pauwels-sauces.com
+31 (0)3 475 04 75

Specificatie laatst gewijzigd op 2024-06-06 door de producent.
Specificatie laatst goedgekeurd op 2024-06-06 door de producent.

v1.5.5 prodpp1842236dl2exly1ln1