

Pauwels Andalouse 5 Kg

Pauwels



Sauce froide



EAN: 5410832403941 (HE)
MC: BE

Numéro d'article: 40394

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: sauce Andalouse

Ingrédients

49.5% huile de colza, purée de tomates, vinaigre, **moutarde** (eau, vinaigre, graines de **moutarde**, acidifiant: acide citrique, épice), sirop de glucose-fructose, 4.2% jaune d'**œuf** de poules élevées au sol, sel, amidon modifié, colorants: rouge de betterave, extrait de paprika, caramel ordinaire, caroténoïdes, acidifiants: acide citrique, acide lactique, plantes aromatiques, exhausteur de goût : glutamate monosodique, épices (contient **moutarde**), épaississant: gomme guar, oignons en poudre, sauce worchester (eau, sucre, vinaigre, mélasse, purée d'oignons, sel, tamarin, clou de girofle, extrait de gingembre, extrait d'ail), conservateur: sorbate de potassium, extraits d'épices, antioxydant: calcium disodium EDTA

Pauwels NV heeft het recht om te wijzigen van leverancier/ land van oorsprong wanneer dit geen invloed heeft op de kwaliteit noch op de ingrediëntendeclaratie van het product

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Ingrédients sous forme de tableau

huile de colza	49.5%	EU
purée de tomates		Portugal, Espagne, Grèce, Italie
vinaigre		France
moutarde		Belgique
eau		
vinaigre		
graines de moutarde		
acidifiant: acide citrique		
épice		
sirop de glucose-fructose		Belgique, France
jaune d'oeuf de poules élevées au sol	4.2%	Belgique, France, Pays-Bas
sel		Allemagne, Pays-Bas
amidon modifié		Pays-Bas
colorants: rouge de betterave, extrait de paprika, caramel ordinaire, caroténoïdes		Allemagne, Royaume-Uni, France
acidifiants: acide citrique, acide lactique		Chine
plantes aromatiques		EU, France
exhausteur de goût : glutamate monosodique		France
épices (contient moutarde)		Malawi, Pays-Bas, Nigeria, Chine, Espagne
épaississant: gomme guar		Inde
oignons en poudre		Inde
sauce worchester (eau, sucre, vinaigre, mélasse, purée d'oignons, sel, tamarin, clou de girofle, extrait de gingembre, extrait d'ail)		Belgique
conservateur: sorbate de potassium		Chine
extraits d'épices		Belgique
antioxydant: calcium disodium EDTA		Pays-Bas
sans OGM: Oui		
Ionisation: Non		

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	-	arachides	- pistache -
blé	-	soja	- noix de macadamia -
seigle	-	lait	- céleri -
orge	-	fruits à coque	- moutarde +
avoine	-	amande	- sésame -
épautre	-	noisette	- sulfites -
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

Product	
Par 100 (g)	
Énergie (kJ/kcal)	2048 / 497
Matières grasses	51.1 g
dont acides gras saturés	4.2 g
Glucides	6.4 g
dont sucres	4.4 g
Protéines	1.5 g
Sel	2.3 g

Méthode de préparation

Aucune préparation nécessaire

Paramètres chimiques

Propriété chimique	Valeur	Val max.	Unité de mesure
pH	3.05	3.65	

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	frais / sec		12 mois
Remarque:			
réception grossiste	frais / sec		3 mois
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	We adviseren de saus na opening koel te bewaren en binnen de maand te verbruiken.		
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette			
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Set microbiologique

après production (moyenne)		
Plate count aerobe	< 300000	UFC/g
Lactobacillus	< 300000	UFC/g
levure	< 30000	UFC/g
champignon	< 3000	UFC/g

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 5410832403941 - Pauwels Andalouse 5 Kg

Détails logistiques

unité de vente	
Nom d'article	Pauwels Andalouse 5 Kg
Appellation courte	
EAN	5410832403941
Numéro d'article producteur	40394
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (264mm x 333mm x 97mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	5 kg
Poids net	5 kg
Poids brut	5.262 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette	
Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 150mm)
Poids net	
Poids brut	
Nombre d'unités sur une palette	120
Nombre de boîtes par couche	10
Nombre de couches par palette	12

Matériau d'emballage

carton (264mm x 333mm x 97mm) - 0 SUP				
Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
carton	0.262 g		recyclable	

Spécifications modifiées à 2023-10-24 par le producteur

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

v1.5.5 prodpp1342792dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*