

# Dawn Instant Jelly 1 kg zak

Dawn Foods



Zuurstabiele poeder



EAN:  
4012447362265 (CE)  
4012447037705 (HE)

Numéro d'article: 2.03595.521  
MC: NL

## Origine

Pays d'origine: Allemagne

Appellation légale: zuurbestendige poedermix

## Ingrédients

50% suiker, 25% gemodificeerd zetmeel (aardappel), 18% verdikkingsmiddel carrageen, 2% verdikkingsmiddel (E410), 5% zuurregelaar  
sans OGM: Non  
Ionisation: Non

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

## 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)	1279 / 301
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	70.9 g
dont sucres	49.7 g
fibres	9.1 g
Protéines	0 g
Sel	4.9 g

## Poinçons &amp; caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du lactose	Oui	n.v.t
Halal	Oui	n.v.t
Casher	Oui	n.v.t
Végétalien	Oui	n.v.t
Végétarien	Oui	n.v.t

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

## Méthode de préparation

Cuire  
mix 50 g dawn instant jelly met 300 g suiker. voeg toe aan 1000 ml kokend water, goed roeren en koken. temperatuur 80 °c

## Paramètres sensoriques

smaak	zoet
geur	neutraal
kleur	kleurloos
textuur	poeder

## Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	frais / sec	18°C - 24°C	730 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	frais / sec	18°C - 24°C	90 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	koel en droog bewaren		
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	bedoeld voor productie van grondstoffen		
Consignes de conservation sur l'étiquette	koel en droog bewaren		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

## Logistique

### Hiérarchie logistique

unité de consommation - 4012447362265 - Dawn Instant Jelly 1 kg zak  
unité de vente - 4012447037705 - Dawn Instant Jelly 4x1 kg doos

### Détails logistiques

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

## Dawn Instant Jelly 1 kg zak

## unité de consommation

Nom d'article	Dawn Instant Jelly 1 kg zak
Appellation courte	Dawn Instant Jelly
EAN	4012447362265
Numéro d'article producteur	2.03595.521
Code Intrastat	21069098
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	pochettes (150mm x 70mm x 280mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	1 kg
Poids net	1 kg
Poids brut	1.032 kg
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 1.032 kg
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

## unité de vente

EAN	4012447037705
Numéro d'article producteur	
Emballage (L x l x H)	carton (250mm x 210mm x 245mm)
Poids net	4 kg
Poids brut	4.387 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	4

## palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1500mm)
Poids net	360 kg
Poids brut	394.83 kg
Nombre d'unités sur une palette	90
Nombre de boîtes par couche	15
Nombre de couches par palette	6

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

## Information de contact

Dawn Foods - Customer Service  
info.nederland@dawnfoods.com

Service à la clientèle  
www.dawnfoods.com  
info.nederland@dawnfoods.com

Spécifications modifiées à 2022-05-11 par le producteur

v1.5.3 prodpp1708451dl2exly1ln4

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