

Mayonaise Original emmer

Remia

Ambacht en traditie staan bij Remia. En dat zie je terug in de Remia Mayonaise Original. De volle romige smaak is een ware traktatie voor de smaakpapillen.

EAN: 8710448191551 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Mayonaise Original emmer 10 L
Wettelijke naam	Mayonaise 80% vet
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Remia

Ambacht en traditie staan bij Remia. En dat zie je terug in de Remia Mayonaise Original. De volle romige smaak is een ware traktatie voor de smaakpapillen. Of u de mayonaise nu puur als smaakmaker bij frites en gebakken aardappelen serveert of gebruikt als basis voor uw eigen sauzen: Remia Mayonaise maakt dat het smaakt. Met Remia Mayonaise serveert u uw klanten een ouderwets lekkere mayonaise die van iedere maaltijd een feestje maakt!

Geschiktheden

Zonder varken

Zonder rund

Vegetarisch

Glutenvrij

Ingrediënteninformatie

78% raapolie, 6.8% vrije uitloop **eigeel**, azijn, water, glucose-fructosestroop, mosterd (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, aroma (**soja**), voedingszuren: citroenzuur en melkzuur, conserveermiddel: E202, verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel, antioxidant:

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

Mayonaise Original emmer

calciumdinatrium-EDTA, kleurstof: betacaroteen

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

raapolie	78%	Duitsland, Frankrijk, Polen
vrije uitloop eigeel	6.8%	Duitsland, Nederland
azijn		België, Frankrijk
water		Nederland
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
aroma (soja)		EUROPE
voedingszuren: citroenzuur en melkzuur		Nederland, Volksrepubliek China
conserveermiddel: E202		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel		India
antioxidant: calciumdinatrium-EDTA		Nederland, Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EUROPE

GMO-vrij: Ja, Doorstraald: Nee

Herkomst

Land van herkomst

Land van productie

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (ml)
Energie	± 2867 kJ
Energie	± 697 kcal
Vetten	± 76 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 5.7 g
Koolhydraten	± 1.7 g
Waarvan suikers	± 1.6 g
Eiwitten	± 1.2 g
Zout	± 0.86 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](#).

Allergenen

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

Wettelijke allergenen

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

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	Z
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	Z	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

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

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Koel bewaren.		
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op 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

grenswaarde		
Salmonella	0	g
Escherichia coli	0	
Enterobacteriaceae	0	
Melkzuurbacteriën	< 100	
Gisten en schimmels	< 100	
Totaal kiemgetal	< 10000	

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448191551 - Mayonaise Original emmer
Pallet - Mayonaise Original emmer

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

Mayonaise Original emmer

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Mayonaise Original emmer
Korte naam	
EAN	8710448191551
Artikelnummer fabrikant	E19155 V20198
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (273mm x 273mm x 258mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.5 kg
Bruto gewicht	9.9 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 10 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (LxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1192mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	64
Aantal lagen op pallet	4

Specificatie laatst gewijzigd op 2017-08-22 door de producent.

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

v1.1.7 prodpp29224dl2ly1ln1

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