

Brander Mayonaise 10 liter emmer Oliehoorn



Oliehoorn

Brander mayonaise is een onderscheidende mayonaise met een karakteristieke

EAN: 8713277359215 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Brander Mayonaise
Wettelijke naam	Brander Mayonaise
Functionele naam	Brander Mayonaise
Variant	
Merk	Oliehoorn
Targetmarkt	NL

Het verhaal

De Brander mayonaise, met een hoger aandeel mosterd, zichtbare stukjes zwarte peper en een unieke kruidenmix, is een fenomeen uit het naoorlogse Groningen. Brander mayonaise kenmerkt zich als onderscheidende mayonaise met een karakteristieke smaak.

Ingrediënteninformatie

73% plantaardige olie (raapolie), **mosterd** (water, **mosterd**zaden, azijn, zout, suiker, kruiden), water, scharreleigeel, suiker, azijn, aroma's (**soja** eiwit, gehydroliseerd plantaardig eiwit (water, **tarwe**-eiwitten, zout), water, aroma's, smaakversterkers: E621, E631, zout, suiker), conserveermiddel: E202, zout, voedingszuur: citroenzuur, zwarte peper, verdikkingsmiddel: xanthaangom, kleurstof: E160a, antioxidant: E385

*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

73% plantaardige olie (raapolie)	Nederland
mosterd	
water	
mosterdzaden	
azijn	
zout	
suiker	
kruiden	
water	
scharreleigeel	
suiker	
azijn	
aroma's	
soja eiwit	
gehydroliseerd plantaardig eiwit	
water	
tarwe-eiwitten	
zout	
water	
aroma's	
smaakversterkers: E621, E631	
zout	
suiker	
conserveermiddel: E202	
zout	
voedingszuur: citroenzuur	
zwarte peper	
verdikkingsmiddel: xanthaangom	
kleurstof: E160a	
antioxidant: E385	
GMO-vrij: Ja, Doorstraald: Nee	

Herkomst

Land van herkomst	
Land van productie	Nederland

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)
Energie	± 2879 kJ
Energie	± 700 kcal
Vetten	± 75.7 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 5.7 g
Koolhydraten	± 2.6 g
Waarvan suikers	± 2.4 g
Eiwitten	± 1.4 g
Zout	± 1.1 g

Allergenen

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

Wettelijke allergenen

tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorsantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	M	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	M
glutamaat (E620 - E625)	M	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	M	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

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

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
ontvangst klant	kamertemperatuur		120 dag(en)
<i>Opmerking: In onaangebroken verpakking</i>			
ontvangst grossier	kamertemperatuur		120 dag(en)
<i>Opmerking: In onaangebroken verpakking</i>			
af productie	kamertemperatuur		180 dag(en)
<i>Opmerking: In onaangebroken verpakking</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na openen bij voorkeur koel bewaren. Bewaren in gesloten, originele verpakking.		
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			

Sensorische kenmerken

Kleur	Geel met kleine zwarte puntjes
Smaak	Romig en kruidig
Geur	kruidig

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	3.8	4	
viscositeit	35	65	%
Soortelijk gewicht	0.94	0.96	g/ml

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Totaal kiemgetal	< 100000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 100	kve/g
Staphylococcus aureus	< 10	kve/g
Gisten en schimmels	< 50	kve/g
Campylobacter	Afwezig in 25	g
Salmonella	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 - 8713277359215 - Brander Mayonaise 10 liter emmer Oliehoorn

Pallet - Brander Mayonaise 10 liter emmer Oliehoorn

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Brander Mayonaise 10 liter emmer Oliehoorn
Korte naam	Brander Mayonaise 10 liter emmer
EAN	8713277359215
Artikelnummer fabrikant	382130
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (280mm x 280mm x 257mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.64 kg
Bruto gewicht	10 kg
Uitlekgewicht	
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 160mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens voor productvragen

Oliehoorn B.V., De Compagnie 21, 1689 AG Zwaag

Klantenservice	www.oliehoorn.nl	verkoop@oliehoorn.nl	0229-244660
----------------	------------------	----------------------	-------------

Specificatie laatst gewijzigd op 2017-06-28 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2017-06-28 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 prodpp101370dl2ly1ln1

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