

Mayonaise emmer

DeVlaendere

Echte Belgische mayonaise. Vol en romig van smaak! Heerlijk op frites. Ideaal voor het smeren van broodjes.

EAN: 8710448195542 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Mayonaise
Wettelijke naam	Mayonaise 80% vet
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	DeVlaendere
Targetmarket	NL

Geschiktheden

Vegetarisch

Zonder varken

Zonder rund

Ingrediënteninformatie

raapolie, azijn, **scharreleigeel**, water, mosterd (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, verdikkingsmiddel: xanthaangom, antioxidant: calciumdinatrium-EDTA

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

*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 emmer

Ingrediënten in tabel

raapolie	Duitsland, Frankrijk, Polen
azijn	België, Frankrijk
scharreleigeel	Nederland, Duitsland
water	Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)	Nederland, België
zout	Nederland
verdikkingsmiddel: xanthaangom	India
antioxidant: calciumdinaatrium-EDTA	Nederland, Volksrepubliek China

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	
Land van productie	Nederland

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (ml)
Energie	± 2830 kJ
Energie	± 688 kcal
Vetten	± 76 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 5.7 g
Koolhydraten	± 0 g
Waarvan suikers	± 0 g
Eiwitten	± 1.3 g
Zout	± 1.1 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	Z	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	Droog en bij een gematigde temperatuur 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](#).

Sensorische kenmerken

Kleur	Wit
Smaak	Friszuur/ Romig
Consistentie	Dik
Geur	Lichtzuur

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
drogestof gehalte	84	88	
pH	3.53	4.07	

Microbiologische sets

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448195542 - Mayonaise emmer
Pallet - Mayonaise 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 emmer

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Mayonaise emmer
Korte naam	
EAN	8710448195542
Artikelnummer fabrikant	E19554
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 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 2017-03-17 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 prodpp50019dl2ly1ln1

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