

# Gouda's Glorie Mayonaise 70% | Emmer 10 L



Gouda's Glorie

De Mayonaise van Gouda's Glorie is bereid met 70% plantaardige oliën en is heerlijk vol en romig. Zij leent zich uitstekend voor uw huisgemaakte sauzen of als begeleider bij frites en gebakken aardappelen. Bereid met vrije uitloop eieren en natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8722100264008 (HE) Artikelnummer: E26400 V20274 TM: NL



## Basisgegevens

Productnaam	Mayonaise 70%   Emmer 10 L
Wettelijke naam	Mayonaise
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Gouda's Glorie
Targetmarket	NL

## Het verhaal

Vol en romig met 70% plantaardige olie

De Sausmeesters van Gouda's Glorie zijn echte specialisten met smaak, die elke dag met aandacht en passie de lekkerste sauzen voor u als horecaprofessional bereiden. De Mayonaise van Gouda's Glorie is heerlijk vol en romig met 70% plantaardige oliën. Zij leent zich uitstekend voor uw huisgemaakte sauzen of als begeleider bij frites en gebakken aardappelen. De 10 L emmer gecombineerd met de Gouda's Glorie dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

## Ingrediënten

68% raapolie, azijn, water, glucose-fructosestroop, 5% vrije uitloop **eigeel**, maïszetmeel, zout, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, natuurlijk aroma, antioxidant: E385, kleurstof: caroteen

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](#).*

## Ingrediënten in tabel

raapolie	68%	Duitsland, Frankrijk, Polen
azijn		België, Frankrijk, Nederland
water		Nederland
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
vrije uitloop eigeel	5%	Duitsland, Nederland
maïszetmeel		Slowakije, EUROPE
zout		Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
voedingszuur: melkzuur		EUROPE
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
natuurlijk aroma		EUROPE
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland
kleurstof: caroteen		Duitsland

GMO-vrij: Ja, Doorstraald: Nee

## Herkomst

<b>Land van herkomst</b>	Nederland
<b>Land van productie</b>	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 (ml)
Energie	± 2612 kJ
Energie	± 634 kcal
Vetten	± 68 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 5 g
Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 4.9 g
Waarvan suikers	± 3.6 g
Vezels	± 0.1 g
Eiwitten	± 0.8 g
Eiwit plantaardig	± 0 g
Eiwit dierlijk	± 0.8 g
Zout	± 0.72 g
Toegevoegd suiker	± 3.6 g
Toegevoegd zout	± 0.7 g

## Allergenen

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

### Wettelijke allergenen

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

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
af productie	koel / droog	5°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			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	bij voorkeur koel, donker en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

## Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

## Microbiologische sets

grenswaarde		
Salmonella	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/g

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8722100264008 - Gouda's Glorie Mayonaise 70% | Emmer 10 L  
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](#).*

## Logistieke details

### Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Mayonaise 70%   Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8722100264008
Artikelnummer fabrikant	E26400 V20274
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.7 kg
Bruto gewicht	10.2 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) (DxBxH)	<b>euro pallet (1200mm x 800mm x 1400mm)</b>
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	55
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	5

## Contactgegevens

### Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

[www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie](http://www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie)

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-11-21 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.9 prodpp16628dl2ly1ln1

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