

DeVlaendere Mayonaise | Emmer 10 L



DeVlaendere

De Mayonaise van DeVlaendere is heerlijk romig en heeft een klein zuurtje. De kruidige mosterd geeft de mayonaise zijn karakteristieke smaak. Lekker bij frites en op een rijk belegd broodje. Bereid met vrije uitloop eieren en natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8710448195542 (HE) Artikelnummer: E19554 V20191 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Mayonaise Emmer 10 L
Wettelijke naam	Mayonaise 80% vet
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	DeVlaendere
Targetmarket	NL

Het verhaal

Heerlijk romig met een klein zuurtje

DeVlaendere biedt u een volledig assortiment aan authentieke koude Belgische sauzen en bereidingen, ideaal voor frituur- en snackgerechten. De Mayonaise van DeVlaendere is heerlijk romig en heeft een klein zuurtje. De kruidige mosterd geeft de mayonaise zijn karakteristieke smaak. Lekker bij frites en op een rijk belegd broodje. De 10 L emmer in combinatie met de bijpassende 10 L dekseldispenser garandeert een professionele uitstraling, gemak en hygiëne.

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

Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat conserveermiddelen	Nee	Vrij van conserveermiddelen
Vegetarisch	Ja	n.v.t.
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t.
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t.
Bevat lactose	Nee	n.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.

Ingrediënten

77% raapolie, azijn, 7.5% vrije uitloop **eigeel**, water, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, azijn, specerijen), zout, verdikkingsmiddel: xanthaangom, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

raapolie	77%	Duitsland, Frankrijk, Polen
azijn		België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop eigeel	7.5%	Duitsland, Nederland
water		Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, azijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
verdikkingsmiddel: xanthaangom		India
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland

GMO-vrij: Ja, Doorstraald: Nee

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
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 (ml)
Energie	± 2830 kJ
Energie	± 688 kcal
Vetten	± 76 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 5.7 g
Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 0 g
Waarvan suikers	± 0 g
Vezels	± 0.1 g
Eiwitten	± 1.3 g
Eiwit plantaardig	± 0.1 g
Eiwit dierlijk	± 1.2 g
Zout	± 1.1 g
Toegevoegd suiker	± 0 g
Toegevoegd zout	± 1.1 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	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			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

Sensorische kenmerken

Consistentie	Dik
Smaak	Friszuur/ Romig
Kleur	Wit
Geur	Lichtzuur

Chemische kenmerken

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

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

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

Handelseenheid - 8710448195542 - DeVlaendere Mayonaise | Emmer 10 L
Pallet - Mayonaise emmer

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	DeVlaendere Mayonaise Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8710448195542
Artikelnummer fabrikant	E19554 V20191
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) (DxBxH)	chep pallet (1000mm x 1200mm x 1182mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens

DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/devlaendere

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2020-04-23 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

v1.4.9 prodpp50019dl2ly1In1

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