

DeVlaendere Mayonaise | Bokaal 3 L

DeVlaendere



DeVlaendere Belgische Mayonaise is een heerlijk romige mayonaise met een licht zuurtje. De perfecte saus bij Vlaamse friet en belegde broodjes. Bereid volgens Belgische recept, met vrije uitloop eieren, glutenvrij en suikervrij. Verpakt in een 3L bokaal.

- Glutenvrij

EAN: 8710448695554 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: E19555 V83055

Omschrijving

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 licht zuurtje. De kruidige mosterd geeft de mayonaise zijn karakteristieke smaak. Lekker bij frites en op een rijk belegd broodje. De 3L Mayonaise bokaal in combinatie met de 3L saus dispenser garandeert een professionele uitstraling, gemak en hygiëne. Heb je meerdere DeVlaendere-sauzen in huis? Met de DeVlaendere bokalentribune staan al jouw DeVlaendere-sauzen netjes op de counter.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise 80% vet

Ingrediënten

81% raapolie, 7.6% vrije uitloop **eigeel**, water, azijn, **mosterd** (water, azijn, **mosterdzaden**, voedingszuur: citroenzuur en specerij), zout, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd. Deze mayonaise werd geproduceerd in België met raapolie en eigeel afkomstig uit EU en niet-EU

*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	81%	Duitsland, Frankrijk, Polen
vrije uitloop eigeel	7.6%	Duitsland, Nederland
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur en specerij)		België, Nederland
zout		Nederland
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland

GMO-vrij: Ja
 Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorsantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	+
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

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 (kJ/kcal)	3113 / 757
Vetten	83 g
waarvan verzadigde vetzuren	6.8 g
transvetzuren	1.2 g
Koolhydraten	0.1 g
waarvan suikers	0 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	1.3 g
eiwit plantaardig	0.2 g
eiwit dierlijk	1.1 g
Zout	1 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	1 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
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

Sensorische kenmerken

Consistentie	Dik
Smaak	Friszuur/ Romig
Kleur	Wit
Geur	Lichtzuur

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			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	pot		

Microbiologische sets

grenswaarde

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448695554 - DeVlaendere Mayonaise | Bokaal 3 L
Handelseenheid - 8710448195559 - DeVlaendere Mayonaise | Bokaal 3 L

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

Consumenteneenheid

Artikelnaam	DeVlaendere Mayonaise Bokaal 3 L
Korte naam	
EAN	8710448695554
Artikelnummer fabrikant	E19555 V83055
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (148mm x 148mm x 220mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	3 l
Netto gewicht	2.826 kg
Bruto gewicht	2.937 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448195559
Artikelnummer fabrikant	19555
Verpakking (LxBxH)	doos (457mm x 154mm x 227mm)
Netto gewicht	8.478 kg
Bruto gewicht	8.812 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	3

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	66
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	6

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

Verpakkingsmateriaal

euro pallet (1200mm x 800mm x 1512mm)

Hout	15 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar
------	-------	---------------------------	-------------

Contactgegevens

DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/devlaendere

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-03-21 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

v1.5.3 prodpp95833dl2exly1n1

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