

# DeVlaendere Mayonaise | Bokaal 3 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: 8710448695554 (CE) Artikelnummer: E19555 V83055 TM: NL



## Basisgegevens

Productnaam	Mayonaise   Bokaal 3 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. Verpakt in de 3 L bokaal kan deze mooi gepresenteerd worden in de saustribune op uw counter.

## 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.

*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

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

### 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

## Herkomst

<b>Land van herkomst</b>	Nederland
<b>Land van productie</b>	België

## Voedingswaarde

### Product

	Per 100 (g)
Energie	± 3113 kJ
Energie	± 757 kcal
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

*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

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

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°C - 20°C	8 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	2 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	pot		

## 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](#).

## 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

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

*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

## Contactgegevens

### DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice

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

0302297898

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

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](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.9 prodpp95833dl2ly1In1

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