

DeVlaendere Mayonaise | Tube 1 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: 8710448697602 (CE) Artikelnummer: E19760 V83075 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Mayonaise Tube 1 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 handzame 1 L tube kunt u efficiënt doseren en zijn hygiëne en een professionele uitstraling 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](#).*

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.

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 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

Land van herkomst	België
Land van productie	België

*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	± 3113 kJ
Energie	± 757 kcal
Vetten	± 83 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 6.8 g
Transvetzuren	± 0.4 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

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	8 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	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	doos/fles		

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 - 8710448697602 - DeVlaendere Mayonaise | Tube 1 L

Handelseenheid - 8710448197607 - DeVlaendere Mayonaise | Tube 1 L

Pallet - DeVlaendere Mayonaise

*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 Tube 1 L
Korte naam	
EAN	8710448697602
Artikelnummer fabrikant	E19760 V83075
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (76mm x 76mm x 315mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	1 l
Netto gewicht	0.9 kg
Bruto gewicht	1 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448197607
Artikelnummer fabrikant	19760
Verpakking (LxBxH)	doos (235mm x 164mm x 334mm)
Netto gewicht	5.652 kg
Bruto gewicht	6.152 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1820mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	120
Dozen per laag	24
Aantal lagen op pallet	5

Contactgegevens

DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice

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 of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp567156dl2ly1ln1

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