

Remia Like!Mayo | Emmer 10 L



Remia

Like!Mayo is een ei-vrije mayo op basis van 70% zuivere zonnebloemolie. Zij is heerlijk zacht en romig met de smaak die u van mayonaise gewend bent. Like!Mayo is volledig vrij van allergenen en 100% plantaardig.

EAN: 8710448197935 (HE) Artikelnummer: E19793 V20312 TM: NL



NO IMAGE
AVAILABLE

Basisgegevens

Productnaam	Like!Mayo Emmer 10 L
Wettelijke naam	Plantaardige Mayo met 70% zonnebloemolie
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Plantaardige mayo op basis van 70% zuivere zonnebloemolie

Like!Mayo is een ei-vrije mayo op basis van 100% zuivere zonnebloemolie. Zij is heerlijk zacht en romig met de smaak die u van mayonaise gewend bent. Like!Mayo is volledig vrij van allergenen en 100% plantaardig. Kortom; een nieuwe standaard voor mayonaise. De volle smaak van Like!Mayo past heerlijk bij frites of gebakken aardappelen en op een rijk belegde sandwich. Bovendien is Like!Mayo een ideale basis voor uw eigen huisgemaakte sauzen en dressings. De 10 L emmer in combinatie met de Remia dekseldispenser biedt u hygiëne en gebruiksgemak.

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
Veganistisch	Ja	n.v.t.
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

70% zonnebloemolie, water, azijn, suiker, balsamico azijn, gemodificeerd aardappelzetmeel, zout, natuurlijk aroma, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: natuurlijk caroteen, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd.

Ingrediënten in tabel

zonnebloemolie	70%	Frankrijk
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
suiker		België
balsamico azijn		Italië
gemodificeerd aardappelzetmeel		Nederland
zout		Nederland
natuurlijk aroma		EUROPE
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
kleurstof: natuurlijk caroteen		EU, Nederland
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

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	± 2586 kJ
Energie	± 628 kcal
Vetten	± 67 g
Waarvan verzadigde vetzuren	± 7.4 g
Transvetzuren	± 0.4 g
Koolhydraten	± 5.1 g
Waarvan suikers	± 4.1 g
Vezels	± 0.1 g
Eiwitten	± 0 g
Eiwit plantaardig	± 0 g
Eiwit dierlijk	± 0 g
Zout	± 0.99 g
Toegevoegd suiker	± 4.1 g
Toegevoegd zout	± 0.99 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	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
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	6 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	emmer		

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 - 8710448197935 - Remia Like!Mayo | Emmer 10 L
 Pallet - Like!Mayo 10L

*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	Remia Like!Mayo Emmer 10 L
Korte naam	
EAN	8710448197935
Artikelnummer fabrikant	E19793 V20312
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (273mm x 273mm x 256mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.6 kg
Bruto gewicht	10 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)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1184mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Contactgegevens

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiafoodservice.nl

horeca@remia.nl

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 of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp631344dl2ly1ln1

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