

# Gouda's Glorie Mayonaise 70% | Emmer 10L

Gouda's Glorie



Gouda's Glorie Mayonaise is vol en romig van smaak en bereid met 70% plantaardige oliën. Lekker bij frites, gebakken aardappelen of als basis voor huisgemaakte sauzen. Met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Verpakt in een 10L emmer.

EAN: 8722100264008 (HE)  
TM: NL

Artikelnummer: E26400 V20274

## Omschrijving

Gouda's Glorie Mayonaise is vol en romig van smaak en bereid met 70% plantaardige oliën. Lekker bij frites, gebakken aardappelen of als basis voor huisgemaakte sauzen. Met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. De 10L emmer gecombineerd met de Gouda's Glorie dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

## Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise

## Ingrediënten

68% raapolie, azijn, water, glucose-fructosestroop, 5% vrije uitloop **eigeel**, maïszetmeel, zout, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, natuurlijk aroma, antioxidant: E385, kleurstof: caroteen

Landen van herkomst worden niet voor 100% 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](#).

### Ingrediënten in tabel

raapolie	68%	Duitsland, Frankrijk, Polen
azijn		België, Frankrijk, Nederland
water		Nederland
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
vrije uitloop eigeel	5%	Duitsland, Nederland
maïszetmeel		EU, Slowakije
zout		Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
voedingszuur: melkzuur		EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
natuurlijk aroma		EU
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China
kleurstof: caroteen		Duitsland

GMO-vrij: Ja  
 Doorstraald: Nee

### Allergenen

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

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 (kJ/kcal)	2612 / 634
Vetten	68 g
waarvan verzadigde vetzuren	5 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	4.9 g
waarvan suikers	3.6 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	0.8 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0.8 g
Zout	0.72 g
toegevoegd suiker	3.6 g
toegevoegd zout	0.7 g

## Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
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

## Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

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	5°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	bij voorkeur koel, donker en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

## Microbiologische sets

grenswaarde		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Escherichia coli	< 10	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

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

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8722100264008 - Gouda's Glorie Mayonaise 70% | Emmer 10L

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Mayonaise 70%   Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8722100264008
Artikelnummer fabrikant	E26400 V20274
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.7 kg
Bruto gewicht	10.2 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)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1400mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	55
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	5

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

emmer (290mm x 290mm x 250mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	312 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

euro pallet (1200mm x 800mm x 1400mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	15 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	nvt

## Contactgegevens

### Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

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

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-02-21 door de producent.

v1.5.5 prodpp16628dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).