

Gouda's Glorie Mayonaise 70% | Bokaal 3L

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 handige 3L bokaal.

- Glutenvrij

EAN:
5411986204934 (CE)
5411986204941 (HE)

Artikelnummer: E26300 V83045/6
TM: NL

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. Verpakt in de handige 3L bokaal kan deze samen met andere smaken van Gouda's Glorie in de saustribune gepresenteerd worden.

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Mayonaise 70% vet

Ingrediënten

70% raapolie, water, 7% vrije uitloop **eigeel**, glucose-fructosestroop, azijn, zout, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: xanthaangom, 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	70%	Duitsland, Frankrijk, Polen
water		Nederland
vrije uitloop eigeel	7%	Duitsland, Nederland
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
azijn		België, Frankrijk, Nederland
zout		Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
voedingszuur: melkzuur		EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: xanthaangom		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)	2673 / 649
Vetten	69 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.7 g
transvetzuren	0.9 g
Koolhydraten	3.9 g
waarvan suikers	3.9 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	1.1 g
eiwit plantaardig	0.2 g
eiwit dierlijk	0.9 g
Zout	1.1 g
toegevoegd suiker	3.9 g
toegevoegd zout	1.1 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

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	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	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 - 5411986204934 - Gouda's Glorie Mayonaise 70% | Bokaal 3L
Handelseenheid - 5411986204941 - Gouda's Glorie Mayonaise 70% | Bokaal 3L

Logistieke details

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

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Mayonaise 70% Bokaal 3L
Korte naam	
EAN	5411986204934
Artikelnummer fabrikant	E26300 V83045/6
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (148mm x 148mm x 220mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	3 l
Netto gewicht	2.9 kg
Bruto gewicht	3 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 3 l
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5411986204941
Artikelnummer fabrikant	26300
Verpakking (LxBxH)	doos (457mm x 154mm x 227mm)
Netto gewicht	8.65 kg
Bruto gewicht	9.05 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

pot (148mm x 148mm x 220mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polyethyleentereftalaat (PET)	25 g	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	

doos (457mm x 154mm x 227mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Golfkarton	329 g	70% gerecycled materiaal	recyclebaar	

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

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

Contactgegevens

Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-01-20 door de producent.

v1.5.5 prodpp17004dl2exly1ln1

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