

# Remia Biologische Mayonaise | Emmer 2,5L

Remia



De biologische mayonaise van Remia heeft een volle en pure smaak en is bereid met biologische eieren en zuivere zonnebloemolie. Heerlijk bij frites, gebakken aardappelen of op rijk belegde broodjes. Lactosevrij, glutenvrij en verpakt in een 2,5L emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8710448190189 (HE)  
TM: NL

Artikelnummer: E19018 V8791

## Omschrijving

De vraag naar eerlijke producten neemt toe. Consumenten gaan bewuster om met voeding er is behoefte aan producten zonder kunstmatige toevoegingen, waarvan de oorsprong duidelijk is. Daarnaast wil de consument kunnen genieten van voeding met een pure smaak en ambachtelijk karakter. Biologische producten worden als gezond, authentiek en puur ervaren. De biologische mayonaise van Remia heeft dan ook een volle en pure smaak en is bereid met biologische eieren en zuivere zonnebloemolie. Heerlijk bij frites, gebakken aardappelen of op rijk belegde broodjes. Lactosevrij, glutenvrij en verpakt in een 2,5L emmer.

## Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise 80% vet

## Ingrediënten

78% biologische zonnebloemolie, 7.1% biologische **eigeel**, biologische azijn, water, biologische suiker, zout, biologische **mosterdmeel**, voedingszuur: melkzuur, verdikkingsmiddelen: xanthaangom en biologische guarpitmeel, natuurlijk aroma (**mosterd**)

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

biologische zonnebloemolie	78%	Roemenië, Uruguay, Oekraïne, Argentinië, Italië
biologische eigeel	7.1%	Duitsland, Nederland
biologische azijn		Frankrijk
water		Nederland
biologische suiker		Nederland
zout		Nederland
biologische mosterdmeel		Canada
voedingszuur: melkzuur		EU
verdikkingsmiddelen: xanthaangom en biologische guarpitmeel		India
natuurlijk aroma (mosterd)		Duitsland, Nederland

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)	Per portie (15 ml)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	2899 / 705	435 / 106	5%
Vetten	76 g	11.4 g	16%
waarvan verzadigde vetzuren	7.3 g	1.1 g	5%
transvetzuren	0.5 g	0.1 g	
Koolhydraten	2.9 g	0.4 g	0%
waarvan suikers	2.9 g	0.4 g	0%
Vezels	0.1 g	0 g	
Eiwitten	1.2 g	0.2 g	0%
eiwit plantaardig	0 g	0 g	
eiwit dierlijk	1.2 g	0.2 g	
Zout	0.84 g	0.13 g	2%
toegevoegd suiker	2.9 g	0.4 g	
toegevoegd zout	0.84 g	0.13 g	

\*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

## 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
Halal	Nee	n.v.t
Veganistisch	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 - 15°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	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	koel 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 - 8710448190189 - Remia Biologische Mayonaise | Emmer 2,5L

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Biologische Mayonaise   Emmer 2,5L
Korte naam	
EAN	8710448190189
Artikelnummer fabrikant	E19018 V8791
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (195mm x 195mm x 140mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.4 kg
Bruto gewicht	2.5 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 2.5 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 990mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	192
Dozen per laag	32
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

emmer (195mm x 195mm x 140mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	103 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	nvt

chep pallet (1200mm x 1000mm x 990mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	20 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	nvt

## Contactgegevens

### Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

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

[horeca@remia.nl](mailto:horeca@remia.nl)

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-04-19 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2023-07-21 door de producent.

v1.5.5 prodpp29353dl2exly1ln1

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

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