

DeVlaendere Mayonaise | Emmer 10L

DeVlaendere



DeVlaendere Belgische Mayonaise is een heerlijk romige mayonaise met een licht zuurtje. De perfecte saus bij Vlaamse friet en belegde broodjes. Bereid volgens Belgische recept, met vrije uitloop eieren, glutenvrij en suikervrij. Verpakt in een 10L emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8710448195542 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E19554 V20191

Omschrijving

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 licht zuurtje. De kruidige mosterd geeft de mayonaise zijn karakteristieke smaak. Lekker bij frites en op een rijk belegd broodje. De 10L emmer in combinatie met de bijpassende 10L dekseldispenser garandeert een professionele uitstraling, gemak en hygiëne.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise 80% vet

Ingrediënten

77% raapolie, azijn, 7.5% vrije uitloop **eigeel**, water, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, verdikkingsmiddel: xanthaangom, antioxidant: E385

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	77%	Duitsland, Frankrijk, Polen
azijn		België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop eigeel	7.5%	Duitsland, Nederland
water		Nederland
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
verdikkingsmiddel: xanthaangom		India
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

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)	2830 / 688
Vetten	76 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.7 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	0 g
waarvan suikers	0 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	1.3 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	1.2 g
Zout	1.1 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	1.1 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat conserveermiddelen	Nee	Vrij van conserveermiddelen
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

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
drogestof gehalte	84	88	%
pH	3.53	4.07	

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

Sensorische kenmerken

Consistentie	Dik
Smaak	Friszuur/ Romig
Kleur	Wit
Geur	Lichtzuur

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog	15°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	Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

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

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 - 8710448195542 - DeVlaendere Mayonaise | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	DeVlaendere Mayonaise Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448195542
Artikelnummer fabrikant	E19554 V20191
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (275mm x 275mm x 258mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.5 kg
Bruto gewicht	9.9 kg
Uitlekgewicht	
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 1182mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

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 (275mm x 275mm x 258mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	305 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1182mm)

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

Contactgegevens

DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/devlaendere

0302297898

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

v1.5.5 prodpp50019dl2exly1ln1

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

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