

Remia Mayonaise Original 70% | Emmer 10L

Remia



Remia Mayonaise Original is een authentieke mayonaise op basis van 70% olie. Deze romige en volle mayonaise is bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Lekker bij frites en gebakken aardappelen. Verpakt in een 10 liter emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8710448180463 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E18046 V20199

Omschrijving

Remia Mayonaise Original is een authentieke mayonaise op basis van 70% olie. Deze romige en volle mayonaise is bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Heerlijk bij frites en gebakken aardappelen en als basis voor uw huisgemaakte sauzen. De 10 liter emmer gecombineerd met de Remia dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en gebruiksgemak.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise

Ingrediënten

68% raapolie, water, azijn, 6.1% vrije uitloop **eigeel**, glucose-fructosestroop, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), gemodificeerd zetmeel, zout, aroma (**soja**), voedingszuren: citroenzuur en melkzuur, verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: calciumdinaatrium-EDTA, kleurstof: betacaroteen

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
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop eigeel	6.1%	Duitsland, Nederland
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
gemodificeerd zetmeel		Slowakije
zout		Nederland
aroma (soja)		EU
voedingszuren: citroenzuur en melkzuur		Nederland, Volksrepubliek China
verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel		India
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: calciumdinatrium-EDTA		Nederland, Volksrepubliek China
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EU

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)	2557 / 621
Vetten	67 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.1 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	2.6 g
waarvan suikers	1.6 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	1.1 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	1 g
Zout	0.75 g
toegevoegd suiker	1.6 g
toegevoegd zout	0.75 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

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	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	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 - 8710448180463 - Remia Mayonaise Original 70% | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Mayonaise Original 70% Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448180463
Artikelnummer fabrikant	E18046 V20199
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (275mm x 275mm x 258mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.6 kg
Bruto gewicht	10 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

Remia

Dolderseweg 107, 3734 BE Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/remia

horeca@remia.nl

0302297898

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

v1.5.5 prodpp268487dl2exly1ln1

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

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