

# DeVlaendere Mayonaise | Tube 1L

## 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 1L tube.

- Glutenvrij

EAN:  
8710448697602 (CE)  
8710448197607 (HE)

Artikelnummer: E19760 V83075  
TM: NL

## 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. Verpakt in de handzame 1L tube om efficiënt te kunnen doseren. Gegarandeerd een professionele uitstraling, gemak en hygiëne.

## Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Mayonaise 80% vet

## Ingrediënten

81% raapolie, 7.6% vrije uitloop **eigeel**, water, azijn, **mosterd** (water, azijn, **mosterdzaden**, voedingszuur: citroenzuur en specerij), zout, antioxidant: E385

Landen van herkomst worden niet voor 100% gegarandeerd. Deze mayonaise werd geproduceerd in België met raapolie en eigeel uit EU en niet-EU.

*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	81%	Duitsland, Frankrijk, Polen
vrije uitloop eigeel	7.6%	Duitsland, Nederland
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur en specerij)		België, Nederland
zout		Nederland
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

GMO-vrij: Ja  
 Doorstraald: Nee

### Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	+
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

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 (g)
Energie (kJ/kcal)	3113 / 757
Vetten	83 g
waarvan verzadigde vetzuren	6.8 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	0.1 g
waarvan suikers	0 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	1.3 g
eiwit plantaardig	0.2 g
eiwit dierlijk	1.1 g
Zout	1 g
toegevoegd suiker	0 g
toegevoegd zout	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

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	Na openen koel bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	doos/fles		

## 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

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448697602 - DeVlaendere Mayonaise | Tube 1L  
 Handelseenheid - 8710448197607 - DeVlaendere Mayonaise | Tube 1L

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

## Logistieke details

## Consumenteneenheid

Artikelnaam	DeVlaendere Mayonaise   Tube 1L
Korte naam	
EAN	8710448697602
Artikelnummer fabrikant	E19760 V83075
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (76mm x 76mm x 315mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	1 l
Netto gewicht	0.9 kg
Bruto gewicht	1 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Handelseenheid

EAN	8710448197607
Artikelnummer fabrikant	19760
Verpakking (LxBxH)	doos (235mm x 164mm x 334mm)
Netto gewicht	5.652 kg
Bruto gewicht	6.152 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

## Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1820mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	120
Dozen per laag	24
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

tube (76mm x 76mm x 315mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	45 g	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	

doos (235mm x 164mm x 334mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Golfkarton	163 g	70% gerecycled materiaal	recyclebaar	

euro pallet (1200mm x 800mm x 1820mm)

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

## Contactgegevens

### DeVlaendere

Postbus 362, 3700 AJ Zeist

### Klantenservice

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

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-03-21 door de producent.

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

v1.5.5 prodpp567156dl2exly1ln1

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

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