

Remia Like!Mayo | Emmer 10L

Remia



Like!Mayo is de eerste volledig plantaardige en ei-vrije mayonaise. Deze vegan mayo is daarnaast lactosevrij en allergenenvrij. Heerlijk zacht en romig met de smaak die u van mayonaise gewend bent. Lekker bij frites, verpakt in 10L emmer.

- Veganistisch
- Vegetarisch
- Glutenvrij
- Vrij van lactose

EAN: 8710448197935 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E19793 V20473

Omschrijving

Like!Mayo is de eerste volledig plantaardige en ei-vrije mayonaise. Deze vegan mayo is daarnaast lactosevrij en allergenenvrij. Heerlijk zacht en romig met de smaak die u van mayonaise gewend bent. De volle smaak van Like!Mayo past heerlijk bij frites of gebakken aardappelen en op een rijk belegde sandwich. Bovendien is Like!Mayo een ideale basis voor uw eigen huisgemaakte sauzen en dressings. Kortom; een nieuwe standaard voor mayonaise. De 10 liter emmer in combinatie met de Remia dekseldispenser biedt u hygiëne en gebruiksgemak.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Plantaardige en vegan mayo met 70% olie

Ingrediënten

70% koolzaadolie, water, natuurazijn, suiker, balsamico azijn, gemodificeerd aardappelzetmeel, zout, natuurlijk aroma, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom, kleurstof: betacaroteen, 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

koolzaadolie	70%	EU
water		Nederland
natuurazijn		Frankrijk
suiker		België
balsamico azijn		Italië
gemodificeerd aardappelzetmeel		Nederland
zout		Nederland
natuurlijk aroma		EU
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: xanthaangom		India
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EU
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)	2577 / 626
Vetten	67 g
waarvan verzadigde vetzuren	4.7 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	4.7 g
waarvan suikers	3.6 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	0 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	0.99 g
toegevoegd suiker	3.6 g
toegevoegd zout	0.99 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	Veganistisch
Vegetarisch	Ja	Vegetarisch
Bevat ei	Nee	Vrij van ei
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Bevat lactose	Nee	Vrij van lactose
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	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	Veranderen zuurtegraad		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na openen 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 - 8710448197935 - Remia Like!Mayo | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Like!Mayo Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448197935
Artikelnummer fabrikant	E19793 V20473
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 stuks x gewicht per stuk	1 x 10 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 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 2023-01-20 door de producent.

v1.5.5 prodpp631344dl2exly1ln1

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

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