

# Remia Mayonaise | Tube 800ml

Remia



Remia Mayonaise is een extra romige en licht zoete mayonaise. Lekker bij frites en diverse snacks, maar ook geschikt als basis voor huisgemaakte sauzen of dressings. Met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Verpakt in handzame 800ml tube.

- Glutenvrij

EAN:  
8710448632290 (CE)  
8710448132295 (HE)

Artikelnummer: E13229 V77166  
TM: NL

## Omschrijving

Remia Mayonaise is een extra romige en licht zoete mayonaise. Deze ambachtelijke mayonaise is lekker bij frites en diverse snacks, maar ook geschikt als basis voor huisgemaakte sauzen of dressings. Bereid met vrije uitloop eieren, lactosevrij en glutenvrij. Dankzij de handzame 800ml tube kunt u makkelijk doseren en wordt een optimaal smaakbehoud gegarandeerd.

## Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise

## Ingrediënten

68% raapolie, water, azijn, 6% vrije uitloop **eigeel**, suiker, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, gemodificeerd maiszetmeel, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: E385, kleurstof: caroteen

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%	Duitsland, Nederland
suiker		België
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
gemodificeerd maiszetmeel		Slowakije
natuurlijk aroma		EU
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China
kleurstof: caroteen		Duitsland

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)	2606 / 633
Vetten	68 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.2 g
transvetzuren	0.3 g
Koolhydraten	4.4 g
waarvan suikers	3.8 g
Vezels	0.2 g
Eiwitten	1.1 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	1 g
Zout	0.79 g
toegevoegd suiker	3.7 g
toegevoegd zout	0.79 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
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 / droog	15°C - 20°C	10 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog	15°C - 20°C	7 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	tube		

## 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 - 8710448632290 - Remia Mayonaise | Tube 800ml  
Handelseenheid - 8710448132295 - Remia Mayonaise | Tube 800ml

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	Remia Mayonaise   Tube 800ml
Korte naam	
EAN	8710448632290
Artikelnummer fabrikant	E13229 V77166
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (79mm x 79mm x 262mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	800 ml
Netto gewicht	770 g
Bruto gewicht	830 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Handelseenheid

EAN	8710448132295
Artikelnummer fabrikant	E13229
Verpakking (LxBxH)	tray (374mm x 225mm x 274mm)
Netto gewicht	11.544 kg
Bruto gewicht	12.445 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	15

## Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1520mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	65
Dozen per laag	13
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 (79mm x 79mm x 262mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	57 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	nvt

tray (374mm x 225mm x 274mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Golfkarton	67 g	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	nvt

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1520mm)

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 prodpp906771dl2exly1ln1

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