

Remia Mayolijn | Tube 800ml

Remia



Remia Mayolijn is een heerlijk romige saus op basis van 30% olie. Zij bevat 55% minder vet dan gewone mayonaise en is volledig plantaardig, vegan en glutenvrij. Lekker bij frites en gebakken aardappelen. Verpakt in handzame 800ml tube.

- Glutenvrij

EAN:
8710448632214 (CE)
8710448132219 (HE)

Artikelnummer: E13221 V77687
TM: NL

Omschrijving

Remia Mayolijn is een heerlijk romige saus ontwikkeld om de groeiende vraag naar plantaardige producten te beantwoorden. Bereid met 30% olie en bevat meer dan de helft minder vet dan gewone mayonaise. Tegelijkertijd is Mayolijn lactosevrij, glutenvrij en geschikt voor vegans. Perfect bij frites en gebakken aardappelen, maar is ook geschikt als basis voor uw huisgemaakte sauzen. Door onze handzame 800ml tube kunt u makkelijk doseren en wordt een optimaal smaakbehoud gegarandeerd.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Mayolijn

Ingrediënten

Water, 30% raapolie, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel), **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, aardappeleiwit, natuurlijk aroma, voedingszuur: melkzuur, 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

water		Nederland
raapolie	30%	Duitsland, Frankrijk, Polen
azijn		België, Frankrijk, Nederland
suiker		België
gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel)		Nederland, Zweden, Slowakije
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
aardappeleiwit		Nederland
natuurlijk aroma		EU
voedingszuur: melkzuur		Nederland
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
antioxidant: E385		Volksrepubliek China, Nederland
kleurstof: caroteen		Duitsland

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
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 (ml)
Energie (kJ/kcal)	1319 / 319
Vetten	31 g
waarvan verzadigde vetzuren	2.1 g
transvetzuren	0.3 g
Koolhydraten	10 g
waarvan suikers	6.4 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	0.6 g
eiwit plantaardig	0.6 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	1.2 g
toegevoegd suiker	6.3 g
toegevoegd zout	1.2 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Veganistisch	Ja	n.v.t
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	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	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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448632214 - Remia Mayolijn | Tube 800ml

Handelseenheid - 8710448132219 - Remia Mayolijn | 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 Mayoliijn Tube 800ml
Korte naam	
EAN	8710448632214
Artikelnummer fabrikant	E13221 V77687
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	tube (79mm x 79mm x 262mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	800 ml
Netto gewicht	816 g
Bruto gewicht	876 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8710448132219
Artikelnummer fabrikant	E13221
Verpakking (LxBxH)	tray (374mm x 225mm x 274mm)
Netto gewicht	12.24 kg
Bruto gewicht	13.141 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	42 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

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 2023-01-20 door de producent.

v1.5.5 prodpp906807dl2exly1ln1

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

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