

Remia Mayonaise | Bag-in-Box 1x7,5 liter

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 7,5L bag-in-box zakken.

- Glutenvrij

EAN: 8710448136774 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E13677 B72473

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. De Bag-in-Box zakken in combinatie met de Remia RVS Sausmaster garanderen dat je op de meest efficiënte en hygiënische wijze sauzen kunt portioneren.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise

Ingrediënten

68% raapolie, water, azijn, 5% vrije uitloop **eigeel**, glucose-fructosestroop, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, specerijen), zout, suiker, gemodificeerd maiszetmeel, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, natuurlijk aroma, kleurstof: betacaroteen, conserveermiddel: kaliumsorbaat, 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

raapolie	68%	Duitsland, Frankrijk, Polen
water		Nederland
azijn		België, Frankrijk, Nederland
vrije uitloop eigeel	5%	Duitsland, Nederland
glucose-fructosestroop		Polen, Duitsland, België
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
zout		Nederland
suiker		België
gemodificeerd maiszetmeel		Slowakije
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
natuurlijk aroma		EU
kleurstof: betacaroteen		Volksrepubliek China, EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
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)	-
	khorsantarwe	-	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)	2558 / 622
Vetten	67 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.1 g
transvetzuren	0.3 g
Koolhydraten	2.8 g
waarvan suikers	2.4 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	0.9 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0.9 g
Zout	0.76 g
toegevoegd suiker	2.4 g
toegevoegd zout	0.76 g

Keurmerken & kenmerken

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

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	droog / donker	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	droog / donker	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	doos		

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 - 8710448136774 - Remia Mayonaise | Bag-in-Box 1x7,5 liter

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia Mayonaise Bag-in-Box 1x7,5 liter
Korte naam	
EAN	8710448136774
Artikelnummer fabrikant	E13677 B72473
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	bag-in-box (322mm x 292mm x 144mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	7.5 l
Netto gewicht	7.207 kg
Bruto gewicht	7.572 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 1158mm)
Netto gewicht	605 kg
Bruto gewicht	636 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	84
Dozen per laag	12
Aantal lagen op pallet	7

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

bag-in-box (322mm x 292mm x 144mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
----------------------	--------	------------------------	----------------	-----------

Golfkarton	300 g	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	
------------	-------	---------------------------	-------------	--

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1158mm)

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 prodpp1554964dl2exly1ln1

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

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