

Remia's Legendary Real Tasty Mayonnaise Black Truffle

| emmer 2,5L



Remia



Remia's Legendary Mayonaise Black Truffle is een hartige en romige mayonaise. Bereid met echte Italiaanse zwarte truffels, vrije uitloop eieren, lactosevrij, glutenvrij. Heerlijk bij loaded fries, hamburgers en sandwiches. Verpakt in handzame 2,5L emmer.

- Glutenvrij

EAN: 8710448140528 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E14052 V20565

Omschrijving

Remia's Legendary Real Tasty Mayonaise Black Truffle is een hartige en romige mayonaise. Bereid met echte Italiaanse zwarte truffels, vrije uitloop eieren, lactosevrij en natuurlijk glutenvrij. Heerlijk bij ambachtelijke loaded fries, carpaccio, wraps, hamburgers en op een belegd broodje. De 2,5L emmer in combinatie met de Remia dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en veel gebruiksgemak.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Truffelmayonaise

Ingrediënten

68% raapolie, natuurazijn, 6% vrije uitloop **eigeel**, 5% witte wijnazijn, water, suiker, 2.5% truffel, 2.3% **Dijonmosterd** (water, **mosterdzaden**, natuurazijn, zout), knoflook, zout, specerijen, gemodificeerd maiszetmeel, aroma, conserveermiddel: kaliumsorbaat, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, antioxidant: E385

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
natuurazijn		Frankrijk
vrije uitloop eigeel	6%	Duitsland, Nederland
witte wijnazijn	5%	Frankrijk, Spanje
water		Nederland
suiker		België
truffel	2.5%	Italië
Dijonmosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, zout)	2.3%	Canada, Frankrijk
knoflook		Volksrepubliek China
zout		Nederland
specerijen		EU, Indonesië
gemodificeerd maiszetmeel		Slowakije
aroma		EU
conserveermiddel: kaliumsorbaat		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
antioxidant: E385		Nederland, Volksrepubliek China

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

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

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	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	2596 / 631
Vetten	68 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.2 g
transvetzuren	0.3 g
Koolhydraten	3.9 g
waarvan suikers	3.1 g
Vezels	0.2 g
Eiwitten	1.3 g
eiwit plantaardig	0 g
eiwit dierlijk	0.2 g
Zout	1.1 g
toegevoegd suiker	3.1 g
toegevoegd zout	1.1 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](#).

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

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / donker	15°C - 20°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / 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 en droog bewaren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Zie 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 - 8710448140528 - Remia's Legendary Real Tasty Mayonnaise Black Truffle | emmer 2,5L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Remia's Legendary Real Tasty Mayonnaise Black Truffle emmer 2,5L
Korte naam	Truffel mayonaise
EAN	8710448140528
Artikelnummer fabrikant	E14052 V20565
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (160mm x 160mm x 166mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.314 kg
Bruto gewicht	2.552 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 2.5 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 1146mm)
Netto gewicht	608.1 kg
Bruto gewicht	643.1 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	252
Dozen per laag	42
Aantal lagen op pallet	6

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 (160mm x 160mm x 166mm)

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

Polyethyleen	102.5 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	
--------------	---------	-------------------------	------------------	--

chep pallet (1200mm x 1000mm x 1146mm)

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 2025-01-20 door de producent.

v1.5.5 prodpp1794185dl2exly1ln1

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

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