

Gouda's Glorie Plantaardige Mayo 70% | Emmer 10L

Gouda's Glorie



Gouda's Glorie Plantaardige Mayo 70% is heerlijk vol en romig van smaak. Lekker bij frites, gebakken aardappelen of als basis voor huisgemaakte sauzen. Lactosevrij, glutenvrij en plantaardig. Verpakt in een 10L emmer.

- Glutenvrij
- Vrij van lactose

EAN: 8710448140603 (HE)
TM: NL

Artikelnummer: E14060 V20566

Omschrijving

Gouda's Glorie Plantaardige Mayo 70% is heerlijk vol en romig van smaak en bereid met 70% plantaardige oliën. Lekker bij frites, gebakken aardappelen of als basis voor huisgemaakte sauzen. Glutenvrij, lactosevrij én volledig plantaardig. De 10L emmer gecombineerd met de Gouda's Glorie dekseldispenser garandeert u: hygiëne, efficiëntie en perfect doseren.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayo

Ingrediënten

70% raapolie, water, natuuraizijn, suiker, **mosterd** (water, **mosterdzaden**, natuuraizijn, specerijen), gemodificeerd aardappelzetmeel, zout, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom, 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	70%	Duitsland, Frankrijk, Polen
water		Nederland
natuurazijn		Frankrijk
suiker		België
mosterd (water, mosterdzaden, natuurazijn, specerijen)		Nederland, België
gemodificeerd aardappelzetmeel		Nederland
zout		Nederland
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddel: xanthaangom		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) -
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)	2581 / 627
Vetten	67 g
waarvan verzadigde vetzuren	4.7 g
transvetzuren	0.3 g
Koolhydraten	4.6 g
waarvan suikers	3.6 g
Vezels	0.1 g
Eiwitten	0.1 g
eiwit plantaardig	0.1 g
eiwit dierlijk	0 g
Zout	0.96 g
toegevoegd suiker	3.6 g
toegevoegd zout	0.96 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Bevat lactose	Nee	Vrij van lactose
Vegetarisch	Ja	n.v.t
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
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	5°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	bij voorkeur koel, donker en droog 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 - 8710448140603 - Gouda's Glorie Plantaardige Mayo 70% | Emmer 10L

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Gouda's Glorie Plantaardige Mayo 70% Emmer 10L
Korte naam	
EAN	8710448140603
Artikelnummer fabrikant	E14060 V20566
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (290mm x 290mm x 250mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	10 l
Netto gewicht	9.63 kg
Bruto gewicht	10.1 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)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1400mm)
Netto gewicht	529 kg
Bruto gewicht	555.5 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	55
Dozen per laag	11
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

emmer (290mm x 290mm x 250mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polypropyleen	312 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

euro pallet (1200mm x 800mm x 1400mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	15 kg	100% gerecycled materiaal	recyclebaar	nvt

Contactgegevens

Gouda's Glorie

Postbus 10, 3437 ZG Den Dolder

Klantenservice

www.remiaprofessioneel.nl/goudasglorie

0302297898

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-02-21 door de producent.

v1.5.5 prodpp1794433dl2exly1ln1

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

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