

Remia Biologische Mayonaise | Emmer 2,5 L



Remia

De biologische mayonaise van Remia heeft een volle en pure smaak en is bereid met biologische eieren en zuivere zonnebloemolie. Heerlijk bij frites, gebakken aardappelen en op een belegd broodje. Natuurlijk glutenvrij.

EAN: 8710448190189 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Biologische Mayonaise Emmer 2,5 L
Wettelijke naam	Mayonaise 80% vet
Functionele naam	Saus
Variant	
Merk	Remia
Targetmarket	NL

Het verhaal

Biologische mayonaise, vol en puur van smaak

De vraag naar eerlijke producten neemt toe. Consumenten gaan steeds bewuster om met voeding en letten meer op wat zij eten. Er is behoefte aan producten zonder kunstmatige toevoegingen, waarvan de oorsprong duidelijk is. Daarnaast wil de consument kunnen genieten van voeding met een pure smaak en ambachtelijk karakter. Biologische producten worden als gezond, authentiek en puur ervaren. De biologische mayonaise van Remia is heerlijk bij frites, gebakken aardappelen en op een belegd broodje.

Keurmerken



EKO keurmerk



Biologische landbouw (EU/Niet-EU)

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

Kenmerken

Glutenvrij	
Vegetarisch	Ja
Bevat glutamaat	Nee
Bevat kip en gevogelte	Nee
Bevat lactose	Nee
Bevat rundvlees	Nee
Bevat varkensvlees	Nee
Halal	Nee
Veganistisch	Nee

Ingrediënten

78% biologische zonnebloemolie, biologische **eigeel**, biologische azijn, water, biologische suiker, zout, biologische **mosterdmeel**, voedingszuur: melkzuur, verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel, natuurlijk aroma

Ingrediënten in tabel

biologische zonnebloemolie	78%	Roemenië, Uruguay, Oekraïne, Argentinië, Italië
biologische eigeel		Duitsland, Nederland
biologische azijn		Frankrijk
water		Nederland
biologische suiker		Nederland
zout		Nederland
biologische mosterdmeel		Canada
voedingszuur: melkzuur		EUROPE
verdikkingsmiddelen: xanthaangom en guarpitmeel		India
natuurlijk aroma		EUROPE

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

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)	Per portie (15 ml)	RI*/GDA
Energie	± 2900 kJ	435 kJ	5 %
Energie	± 700 kcal	105 kcal	5 %
Vetten	± 76 g	11.4 g	16 %
Waarvan verzadigde vetzuren	± 7.1 g	1.1 g	5 %
Transvetzuren	± 0.5 g	0.1 g	
Koolhydraten	± 2.9 g	0.4 g	0 %
Waarvan suikers	± 2.9 g	0.4 g	0 %
Vezels	± 0.1 g	0 g	
Eiwitten	± 1.1 g	0.2 g	0 %
Eiwit plantaardig	± 0 g	0 g	
Eiwit dierlijk	± 1.1 g	0.2 g	
Zout	± 0.84 g	0.13 g	2 %
Toegevoegd suiker	± 2.9 g	0.4 g	
Toegevoegd zout	± 0.84 g	0.13 g	

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	Z	amandelen	Z
tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	M	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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	5°C - 15°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			
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	koel bewaren		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	emmer		

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Microbiologische sets

grenswaarde		
Salmonella	Afwezig in 0	kve/g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g
Enterobacteriaceae	Afwezig in 0	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 100	kve/g
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 0	kve/g
Bacillus cereus	< 100000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710448190189 - Remia Biologische Mayonaise | Emmer 2,5 L
Pallet - Biologische Mayonaise emmer

*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 Biologische Mayonaise Emmer 2,5 L
Korte naam	
EAN	8710448190189
Artikelnummer fabrikant	E19018 V8763
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (195mm x 195mm x 140mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2.5 l
Netto gewicht	2.4 kg
Bruto gewicht	2.5 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 1000mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	192
Dozen per laag	192
Aantal lagen op pallet	6

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-11-21 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.4.4 prodpp29353dl2ly1ln1

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