Mayonaise 80% 10 ltr emmer

Mayonaise 80% 10 ltr emmer

Oliehoorn





Oliehoorn mayonaise 80% is een emulsie van plantaardige olie in water gestabiliseerd door eiwitten. Het is een zachte en romige saus met een volle smaak.

Namen

Commerciele naam Mayonaise 80%

Wettelijke benaming Mayonaise

Functionele naam Mayonaise 80%

Ingrediënten informatie

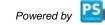
80% plantaardige olie (raapolie), water, scharrel**ei**geel, suiker, azijn, **mosterd** (water, **mosterd**zaden, azijn, zout, suiker, kruiden), aroma's (**soja** eiwit), conserveermiddel: E202, zout, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom, kleurstof: E160a, antioxidant: E385

E = door de EG goedgekeurde hulpstof

Ingrediënten in tabel

80% plantaardige olie (raapolie) water scharreleigeel suiker azijn mosterd water mosterdzaden azijn zout suiker kruiden aroma's (soja eiwit) conserveermiddel: E202 voedingszuur: citroenzuur verdikkingsmiddel: xanthaangom kleurstof: E160a antioxidant: E385 GMO Vrij Doorstraald Nee

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice.**De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.



Voedingswaarde

Voedingswaarde per product

	Per 100 g	Portie (g)	RI*/GDA
Energie (kJ)	± 3024 kJ	kJ	
Energie (kcal)	± 735 kcal	kcal	
Vet totaal	± 79,9 g	g	
waarvan verzadigd vet	± 6,5 g	g	
Koolhydraten totaal	± 2,6 g	g	
waarvan suikers	± 2,5 g	g	
Eiwit totaal	± 1,1 g	g	
Zout	± 0,9 g	g	

Voedingswaarden zijn gebaseerd op calculatie, waarden kunnen variëren door natuurlijke spreiding in ingrediënten.

Allergenen

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

Wettelijke allergenen

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

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	Z
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	Z	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice.**De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

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

Organoleptische en chemische kenmerken

Organoleptische kenmerken

Smaak	zoet-zuur
Kleur	geel
Geur	zoet

Chemische kenmerken

Soortelijk gewicht	0,95 g/ml
viscositeit	40 - 60
рН	4

Microbiologie

Sauzen OH - op THT/TGT		
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 100	kve/g
Staphylococcus aureus	< 10	kve/g
Gisten en schimmels	< 50	kve/g
Campylobacter jejuni	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g

Bewaarconditie

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	kamertemperatuur	15 tot 20	180 dagen
	In gesloten verpakking		
ontvangst grossier	kamertemperatuur	15 tot 20	120 dagen
	In gesloten verpakking		
ontvangst klant	kamertemperatuur	15 tot 20	120 dagen
	In gesloten verpakking		
Gebruiksinstructies op etiket	Na openen bij voorkeur koel bewaren		

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice.**De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.



Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Mayonaise 80% 10 ltr emmer
EAN	8713277919006
Artikelnummer fabrikant	382100
Verpakking (lxbxh in mm)	emmer 280 x 280 x 257
Netto gewicht	9525 g
Netto inhoud	10
Bruto gewicht	9897 g
e-teken	-
Pallet	Pallet
Soort pallet	chep pallet
Aantal dozen per laag	16
Aantal lagen per pallet	4
Aantal colli op de pallet	64

Contactgegevens

Oliehoorn B.V., De Compagnie 21, 1689 AG Zwaag				
Klantenservice	www.oliehoorn.nl	verkoop@oliehoorn.nl	0229-244660	

Specificatie laatst gewijzigd op maandag 12 januari 2015

Specificatie laatst goedgekeurd op maandag 12 januari 2015

Vragen of meer willen weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@psinfoodservice.nl of ga naar www.psinfoodservice.nl of ga naar <a href="mailto:www.ps