

Pauwels Mayonaise 9.2kg

Pauwels



Koude saus

EAN: 5410832403897 (HE)
TM: BE

Artikelnummer: 40389

Herkomst

Land van herkomst: België

Wettelijke naam: Mayonaise saus

Ingrediënten

79% koolzaadolie, 7.5% scharreleigeel, water, azijn, **mosterd** (water, azijn, **mosterdzaden**, voedingszuur: citroenzuur, specerij), zout, suiker, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel, xanthaangom, antioxidant: calciumdinium EDTA, natuurlijke aroma's

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

koolzaadolie	79%	EU
scharreleigeel	7.5%	België, Frankrijk, Nederland
water		België
azijn		Frankrijk
mosterd		België
water		België
azijn		Frankrijk
mosterdzaden		Rusland, Canada, EU
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
specerij		India
zout		Duitsland, Nederland
suiker		België
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
verdikkingsmiddelen: guarpitmeel, xanthaangom		India, Volksrepubliek China
antioxidant: calciumdinatrium EDTA		Nederland
natuurlijke aroma's		Nederland

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](#).

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	3.2	3.8	

Sensorische kenmerken

Geur	olie, eigeel, licht zurig
Kleur	wit-geel
Smaak	olie, eigeel, pepers, licht zurig
Consistentie	homogene saus

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog		6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog		3 maand(en)

Opmerking:

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities We adviseren de saus na opening koel te bewaren en binnen de maand te verbruiken.

Conserveringsmethode n.v.t.

Gebruiksaanwijzing op etiket

Bewaarinstructies op etiket Koel en droog bewaren.

Type houdbaarheidsdatum Ten minste houdbaar tot

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking zie pot

Microbiologische sets

gemiddeld af productie			
Aeroob kiemgetal	< 300000	kve/g	
Lactobacillus	< 300000	kve/g	
Gisten	< 30000	kve/g	
Schimmels	< 3000	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 - 5410832403897 - Pauwels Mayonaise 9.2kg

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Pauwels Mayonaise 9.2kg
Korte naam	
EAN	5410832403897
Artikelnummer fabrikant	40389
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (270mm x 270mm x 254mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	9.2 kg
Netto gewicht	9.2 kg
Bruto gewicht	9.579 kg
Uitlekgewicht	
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)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	52
Dozen per laag	13
Aantal lagen op pallet	4

Verpakkingsmateriaal

euro pallet (1200mm x 800mm x)

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

Hout	25000 g	0% gerecycled materiaal	recyclebaar	
------	---------	-------------------------	-------------	--

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

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-03-02 door de producent.

v1.5.3 prodpp1289822dl2exly1ln1

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