

Pauwels Mayonaise Traiteur 9,2 Kg

Pauwels



Koude saus

EAN: 5410832403903 (HE)
TM: BE

Artikelnummer: 40390

Herkomst

Land van herkomst: België

Wettelijke naam: Mayonaise traiteur saus

Ingrediënten

78% koolzaadolie, 7.5% scharreleigeel, azijn, mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur, specerij), zout, suiker, gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, antioxidant: calciumdinaatrium EDTA, specerijextract

Pauwels NV heeft het recht om te wijzigen van leverancier/ land van oorsprong wanneer dit geen invloed heeft op de kwaliteit noch op de ingrediëntendeclaratie van het product.

*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	78%	EU
scharreleigeel	7.5%	België, Frankrijk, Nederland
azijn		Frankrijk
mosterd		België
water		België
azijn		Frankrijk
mosterdzaden		Rusland, Canada, EU
voedingszuur: citroenzuur		Volksrepubliek China
specerij		India
zout		Duitsland, Nederland
suiker		België
gemodificeerd zetmeel		Nederland
verdikkingsmiddel: guarpitmeel		India
antioxidant: calciumdinatrium EDTA		Nederland
specerijextract		België

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorsantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	+
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

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 (g)
Energie (kJ/kcal)	3039 / 739
Vetten	80.7 g
waarvan verzadigde vetzuren	6.6 g
Koolhydraten	1.4 g
waarvan suikers	1.2 g
Eiwitten	1.3 g
Zout	1.2 g

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	3.45	4.05	

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / droog		6 maand(en)

Opmerking:

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

Gebruiksaanwijzingen op etiket

Bewaarinstructies op etiket

Type houdbaarheidsdatum

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking

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

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 - 5410832403903 - Pauwels Mayonaise Traiteur 9,2 Kg

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Pauwels Mayonaise Traiteur 9,2 Kg
Korte naam	
EAN	5410832403903
Artikelnummer fabrikant	40390
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 150mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	52
Dozen per laag	13
Aantal lagen op pallet	4

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

v1.5.3 prodpp1342790dl2exly1ln1

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