

LEVO mayonaise 500 ml pouch

Levo

LEVO[®]



LEVO mayonaise; een heerlijke, volle en romige saus met 80% olie.

- Glutenvrij
- Vrij van lactose

EAN:
8712154883928 (CE)
8712154884628 (HE)

Artikelnummer: 169135
TM: NL

Omschrijving

LEVO mayonaise; de lekkerste mayonaise voor bij de snack!

Een heerlijke, romige zoetzure mayonaise voor bij de friet, snacks, salade, vis, etc...

Zowel in 10 liter emmer, packzak en gebruiksvriendelijke 0.5 liter pouch. De mayonaise is gluten- en lactosevrij.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Mayonaise

Ingrediënten

80% Plantaardige olie (sojaolie*, raapolie, in wisselende verhoudingen), **scharreleigeel**, water, **mosterd** (water, **mosterdzaad**, azijn, zout, specerijen), azijn, suiker, zout, conserveermiddel (kaliumsorbaat), aroma, verdikkingsmiddel (xanthaangom), anti-oxidant (EDTA)

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

LEVO mayonaise 500 ml pouch

Ingrediënten in tabel

Plantaardige olie (sojaolie*, raapolie, in wisselende verhoudingen) 80%

scharreleigeel

water

mosterd (water, mosterdzaad, azijn, zout, specerijen)

azijn

suiker

zout

conserveermiddel (kaliumsorbaat)

aroma

verdikkingsmiddel (xanthaangom)

anti-oxidant (EDTA)

GMO-vrij: Nee

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	-
khorasantarwe	-	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)	3115 / 744
Vetten	81 g
waarvan verzadigde vetzuren	13 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	18 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	49 g
transvetzuren	< 1 g
Koolhydraten	2.8 g
waarvan suikers	2.5 g
Vezels	1 g
Eiwitten	1.5 g
eiwit plantaardig	0.5 g
eiwit dierlijk	1 g
Zout	1.1 g
natrium	0.4 g
toegevoegd suiker	2.5 g
toegevoegd zout	0.3 g

Keurmerken & kenmerken



Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Bevat lactose	Nee	Vrij van lactose
Halal	Ja	n.v.t
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
Bevat vis	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](#).

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH		4.2	
Soortelijk gewicht	0.94		g/ml

Sensorische kenmerken

Smaak	Producteigen, romig
Kleur	Producteigen, lichtgeel
Geur	Producteigen
Uiterlijk	Homogeen
Consistentie	Homogeen

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / donker	3°C - 20°C	15 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / donker	3°C - 20°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
na opening	gekoeld	3°C - 7°C	2 maand(en)
<i>Opmerking: Verpakking goed en schoon sluiten</i>			

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Droog, koel en donker bewaren.
Conserveringsmethode	Veranderen zuurtegraad
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Gebruik de saus bij de snack of salade
Bewaarinstructies op etiket	Na openen goed en hygienisch sluiten en beperkt, gekoeld houdbaar
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

op THT/TGT

Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Bacillus cereus	< 100	kve/g
Campylobacter	Afwezig in 100	g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Gisten	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Schimmels	< 100	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 10000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8712154883928 - LEVO mayonaise 500 ml pouch

Handelseenheid - 8712154884628 - LEVO mayonaise 500 ml pouch

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

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

LEVO mayonaise 500 ml pouch

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	LEVO mayonaise 500 ml pouch
Korte naam	
EAN	8712154883928
Artikelnummer fabrikant	169135
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (33mm x 130mm x 210mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	500 ml
Netto gewicht	475 g
Bruto gewicht	495 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	8712154884628
Artikelnummer fabrikant	169135
Verpakking (LxBxH)	doos (373mm x 280mm x 279mm)
Netto gewicht	4750 g
Bruto gewicht	5100 g
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	10

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 1555mm)
Netto gewicht	356 kg
Bruto gewicht	382 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	75
Dozen per laag	15
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

zak (33mm x 130mm x 210mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Polyethyleentereftalaat (PET)	12 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar	

doos (373mm x 280mm x 279mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Golfkarton	340 g	80% gerecycled materiaal	recyclebaar	

Contactgegevens

LEVO B.V.

Prins Hendrikkade 1 Franeker, Holland, www.levo.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2024-06-13 door de producent.

v1.5.5 prodpp87385dl2exly1ln1

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