



SPESIALMAJONES HVIT BASE +

9.5 kg

Spesialmajonesen er en hvit base med 50 % fett, som egner seg ideelt til videreproduksjon av dine egne sauser og dressinger.

Varenummer: 3160298 | EPD-nummer: 3160298 | GTIN: 27035620056554



PRODUSENT:
Unil AS

VAREMERKE:
UNIL+

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.unil.no

837 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra UNIL+

Ingredienser

Rapsolje, vann, eddik, modifisert potetstivelse E1442, sukker, sennep [vann, sennepsfrø, eddik, salt, cayennepepper], eggeplommepulver, salt, dekstrose, konserveringsmiddel (E202, E211), fortykningsmiddel (E412, E415), surhetsregulerende middel E330, krydderekstrakt, maltodekstrin Allergen- ingredienser: **SENNEPSFRØ, EGGEPLOMMEPULVER**

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg	●	
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep	●	
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 957 kJ/ 475 kcal
Fett	49,50 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,60 g
Karbohydrat	6,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	3,20 g
- Stivelse	3,60 g
Protein	0,60 g
Salt	1,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Sauser, smørpålegg og krydder
Varenummer	3160298
EPD-nummer	3160298
GTIN	27035620056554
GTIN2	27035620056554
GTIN3	47035620072718
Opprettet dato	07.01.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	120 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	40 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>