



# GOCHUJANG MAYO

REF.: AW14112

TECHNISCH BLAD

## BESCHRIJVING

Een romige en intense saus geïnspireerd op Koreaanse smaken, waarin de zachtheid van mayonaise samenkomt met de umamirijke diepte van gochujang. In balans gebracht door een vleugje tomaat en frisse zuren, met een volle, licht pittige en langdurige smaak.

## INSTRUCTIES

Naar smaak

## INGREDIËNTEN

Koolzaadolie (bevat voedingszuur: E330), water, sojasaus ((bevat SOJA, TARWE), extract (bevat GERST, SCHAALDIEREN), aroma, zuurteregelaar: E270; kleurstof: E160c, groene thee-extract, rozemarijnextract, antioxidant: E385), suiker, rijstazijn (bevat conserveermiddel: E220), geconcentreerde tomatenpuree, eigeelpoeder (EIGEEL\*, zout, maltodextrine, antiklontermiddel: E551), zout (bevat antiklontermiddel: E535), voedingszuur: E330; conserveermiddel: E202; verdikkingsmiddel: E415.\* afkomstig van scharreleieren.

## VOORGESTELDE ETIKETTERING

Koolzaadolie, water, sojasaus ((bevat SOJA, TARWE), extract (bevat GERST, SCHAALDIEREN), aroma, zuurteregelaar: E270; kleurstof: E160c, groene thee-extract, rozemarijnextract, antioxidant: E385), suiker, rijstazijn (bevat conserveermiddel: E220), geconcentreerde tomatenpuree, eigeelpoeder (EIGEEL\*, zout), zout, voedingszuur: E330; conserveermiddel: E202; verdikkingsmiddel: E415.\* afkomstig van scharreleieren.

## HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

12 maanden na de datum van vervaardiging

Bewaren bij kamertemperatuur. Na openen gekoeld bewaren (max. 7°C) en beperkt houdbaar.

## CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

Energie in kcal (kcal)	607.0000
Energie in kJ (kJ)	2501.0000
Vetten (g)	63.5540
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	5.0080
Koolhydraten (g)	7.4860
- waarvan suikers (g)	6.3270
Vezels (g)	0.2610
Eiwitten (g)	0.9910
Zout (g)	1.1040
Sodium (mg)	441.4090

# GOCHUJANG MAYO

REF.: AW14112

TECHNISCH BLAD

## ALLERGENENINFORMATIE

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezigheid
Noten en producten op basis van noten	afwezigheid
<b>Granen met gluten en afgeleide producten</b>	<b>Aanwezigheid</b>
<b>Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren</b>	<b>Aanwezigheid</b>
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezigheid
Vis en producten op basis van vis	afwezigheid
<b>Eieren en producten op basis van eieren</b>	<b>Aanwezigheid</b>
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	afwezigheid
<b>Soja en producten op basis van soja</b>	<b>Aanwezigheid</b>
Lupine en producten op basis van lupine	afwezigheid
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezigheid
Mosterd en producten op basis van mosterd	afwezigheid
Selderij en producten op basis van selderij	afwezigheid
<b>Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg</b>	<b>Aanwezigheid</b>