



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Mayonnaise Type Dressing

featuring Eggstend 220

Formula	% by Weight
Water (<i>room temperature</i>)	13.30
Eggstend 220	4.43
Granulated White Sugar	5.32
Salt	1.60
Mustard Powder	0.85
Paprika Spice	0.04
Vinegar	5.32
Canola Vegetable Oil	69.14
Total	100.00

Procedure

- Place room temperature water into a food processor.
- Blend all dry ingredients in a separate container, spoon into food processor through filling funnel while mixing on low. Scrape edges.
- Add vinegar to blender and mix briefly.
- While processor is operating, pour oil through the filling funnel in a slow steady stream.
- Blend until dressing is thick and creamy.
- Place in container and refrigerate.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

BULLETIN # 16
Version # 2.0

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Mayonnaise Type Dressing

Control

Formula	% by Weight
Liquid Whole Egg	17.73
Granulated White Sugar	5.32
Salt	1.60
Mustard Powder	0.85
Paprika Spice	0.04
Vinegar	5.32
Canola Vegetable Oil	69.14
Total	100.00

Procedure

- Place liquid whole egg into the food processor and mix on low for several seconds.
- Blend all dry ingredients in a separate container, spoon into food processor through filling funnel while continuing to mix on low. Scrape edges.
- Add vinegar to blender and mix briefly.
- While processor is operating, pour oil through the filling funnel in a slow steady stream.
- Blend until dressing is thick and creamy.
- Place in container and refrigerate.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.