

**ONTVANGEN**  
*Door campan om 11:54,24-8-20*

<p><b>DID Mayonnaise Professional 10L</b></p> <p><b>DID Mayonaise Professional 10L</b></p>
<p>Art n° 100751</p>

EAN	05410951001714
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Chaussée de Gand 617-619 Gentsesteenweg 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteit dienst	Tél: 02 482 35 93	Fax: 02 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: 02 482 35 80	

**1. POIDS, VOLUME ET PRESENTATION / GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE**

Volume net / Netto volume: 10 L

Présentation: Seau noir avec un couvercle blanc  
 Presentatie: Zwarte emmer met een witte deksel.

Dimensions : Diamètre : 30 cm / Hauteur : 22 cm  
 Afmetingen : Diameter : 30 cm / Hoogte : 22 cm

Présence de nanoparticules dans l’emballage: non  
 Aanwezigheid van nanodeeltjes in de verpakking: Nee

## 2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

 BIO

 végétarien / vegetarisch

 kosher

### 2.1 Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

- Ingrédients: huile de colza, jaune d'**œuf**, eau, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), vinaigre, sel, épaississants: gomme de guar et de xanthane, colorant: bêta-carotène, conservateurs: sorbate de potassium et benzoate de sodium, antioxydant: calcium disodium EDTA.

- Ingrediënten: koolzaadolie, **eigeel**, water, mosterd (water, **mosterd**zaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), azijn, zout, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, kleurstof: beta-caroteen, conserveermiddelen: kaliummsorbaat en natriumbenzoaat, antioxidant: calciumdinaatrium EDTA.

### 2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Jaune d'œuf / Eigeel			The Netherlands	
Eau / Water				
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Gommes de guar et de xanthane / Guarpitmeel en xanthaangom		E412, E415	Denmark	
Sorbate de potassium et benzoate de sodium / Kaliummsorbaat en natriumbenzoaat		E202, E211	Belgium, China	
Sel / Zout			Germany	
Bêta-carotène / Beta-caroteen		E160a	Germany	
calcium disodium EDTA / calciumdinaatrium-EDTA		E385	The Netherlands	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié: non.

Addition de micro-nutriments: non.

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

### 3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 12 mois  
 THT = productiedatum + 12 maanden

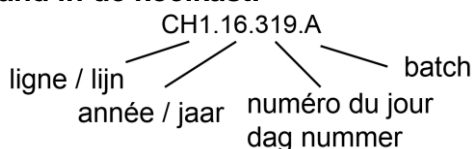
Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar

DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 6 mois / maanden

**Après ouverture, se conserve encore 1 mois au réfrigérateur.**

**Na openen, bewaart nog een maand in de koelkast.**

Numéro de lot / Batchnummer:



La DLUO et le numéro de lot sont imprimés sur chaque emballage individuel  
 THT en batchnummer worden op elke individuele verpakking afgedrukt

### 4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS CONDITIES

T° de livraison: maximum +7°C

Température de stockage (et à la livraison): maximum +7°C

Conditions de conservation chez le fournisseur: maximum +7°C

Conditions de conservation chez le consommateur: maximum +7°C

Transport frigorifique avec enregistreur de température

Conditionné sous atmosphère protectrice

T° bij levering: maximum +7°C

Opslag temperatuur (en bij levering): maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de consument: maximum +7°C

Koel transport met automatische temperatuur registratie

Verpakt onder beschermende atmosfeer

### 5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	3051	kJ
	742	kcal
Matières grasses / Vetten	82	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	6,4	g
Glucides / Koolhydraten	< 0,5	g
dont sucres / waarvan suikers	< 0,5	g
Protéines / Eiwitten	1,2	g
Sel / Zout	0,99	g

## 6. MODE DE PRÉPARATION (consommateur) / BEREIDINGSWIJZE (consument)

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

## 7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DLUO) MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Comptage (sans norme) Telling (geen norm)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	10 000 000/g	1x / an - jaar
<i>E. coli</i>	100/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	1000/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	100 000/g	1x / an - jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	500/g	1x / an - jaar
<i>Salmonella</i> spp	Abs. dans / Afw. in 25 g	1x / an - jaar
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100/g	1x / an - jaar

## 8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4,1	1 x / batch	pH-metre

## 9. AUTOCONTROLE

- Self-checking system validated by the FASFC once a year
- IFS certification (higher level), ORGANIC (if applicable)
- Controls carried out: among others,
  - On raw materials: CCP reception, temperature, integrity of the packaging, storage (FIFO, ...)
  - During production: respect of the recipe, pH, temperature, organoleptic, (...)
  - On finished product: for each production, weight & organoleptic and following analysis schedule
  - Microbiological analysis

**10. ALLERGENES / ALLERGENEN**

1.	Gluten	Gluten	<input type="checkbox"/>
2.	Crustacés	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>
3.	Œufs	Eieren	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Poissons	Vis	<input type="checkbox"/>
5.	Arachides	Aardnoten	<input type="checkbox"/>
6.	Soja	Soja	<input type="checkbox"/>
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	<input type="checkbox"/>
9.	Céleri	Selderij	<input type="checkbox"/>
10.	Moutarde	Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavedioxide en sulfieten	<input type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le 20/04/2020  
 Document opgesteld op

par Sébastien Dannau  
 door