

**DID Mayonnaise oeufs Grand Mère 1000ml/6**  
**DID Mayonaise eieren Grand Mère 1000ml/6**

<b>Art n°</b>	100306
<b>EAN</b>	5410951002704
<b>Trade</b>	DIDDEN

<b>Fournisseur / Leverancier</b>	Didden	
<b>Adresse / Adres</b>	Rue Auguste van Zandestraat 37 1080 Bruxelles / Brussel	
<b>E-mail</b>	info@diddenfood.com	
<b>Service qualité / Kwaliteitsdienst</b>	Tél: +32 2 482 35 86	Fax: +32 2 468 25 16
<b>Service commercial / Commerciële dienst</b>	Tél: +32 2 482 35 80	

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

Volume: 1000 ml

Présentation: Tray de 6 bocaux  
 Presentatie: Tray van 6 bokalen

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 (80%), jaune d'ŒUF (11%), eau, moutarde (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, épices), vinaigre, sel, antioxydant: calcium disodium EDTA.

- Ingrediënten: Koolzaadolie (80%), Elgeel (11%), water, mosterd (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), azijn, zout, antioxydant: calciumdinaatrium-EDTA.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

<b>Matières premières / Grondstoffen</b>	<b>%</b>	<b>n°E</b>	<b>Origine / Oorsprong</b>	<b>Remarques / Opmerkingen</b>
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Jaune d'œuf / Eigeel			The Netherlands	
Eau / Water				
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
calcium disodium EDTA / calciumdinatrium-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 / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

**DDM** = date de production + 12 mois  
**THT** = productiedatum + 12 maanden

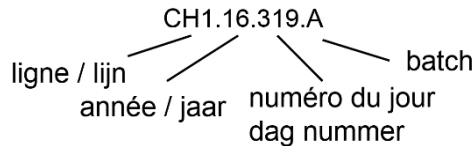
**Imprimé en:** jour/mois/année

**Gedrukt in:** dag/maand/jaar

**DDM garantie à la livraison** = 6 mois  
**THT gegarandeerde bij de levering** = 6 maanden

**Numéro de lot :**

**Batchnummer :**



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

### 4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDSCONDITIONS

Température de livraison : température ambiante  
 Température de stockage : température ambiante  
 Conditions de conservation chez le fournisseur : température ambiante  
 Conditions de conservation chez le consommateur : température ambiante

Temperatuur bij levering: kamertemperatuur  
 Opslagtemperatuur: kamertemperatuur  
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamertemperatuur  
 Opslagvoorwaarden bij de consument: kamertemperatuur

Après ouverture, à conserver 30 jours dans le frigo / Na opening, 30 dagen in de frigo bewaren.

### 5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	3096	kJ
	753	kcal
Matières grasses / Vetten	83	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	6,7	g
Glucides / Koolhydraten	< 0,5	g
dont sucres / waarvan suikers	< 0,5	g
Protéines / Eiwitten	1,7	g
Sel / Zout	0,94	g

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

Prête à l'emploi / Klaar voor gebruik

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

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Counting (without standard)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 30 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	No visible formation	1x / an - jaar
Enterobacteriaceae	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 50 cfu/g	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	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-mètre

## 9. 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	Zwaveloxide en sulfieten	<input type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le  
Document opgesteld op

28-03-24

par  
door Benoit de Saint-Hubert