

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYO 70% NKB SLOTTES	Artikelnummer: KMA70SL	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.005	Datum / Date: 29/01/2019	

1. ALGEMEEN / GÉNÉRAL / GENERAL / ALLGEMEIN

ONTVANGEN

Door braeju om 11:19,29-6-21

- 1.1. Omschrijving: Mayonaise
Description: Mayonnaise
Description: Mayonnaise
Definition: Mayonnaise

2. SAMENSTELLING / COMPOSITION / KOMPOSITION

2.1. Ingrediënten:

70.01% raapzaadolie, water, 5.60% **eigeel** (4.98% **eigeel**, zout), maltodextrine, azijn, dextrose, zout, verdikkingsmiddel (E415), conserveermiddelen (E202, E211), specerijen (peperextract), antioxidant (E385).

Ingrédients:

70.01% huile de colza, eau, 5.60% jaune d'**oeuf** (4.98% jaune d'**oeuf**, sel), maltodextrine, vinaigre, dextrose, sel, épaississant (E415), conservateurs (E202, E211), épices (extrait de poivre), antioxydant (E385).

Ingredients:

70.01% rapeseed oil, water, 5.60% **egg** yolk (4.98% **egg** yolk, salt), maltodextrin, vinegar, dextrose, salt, thickener (E415), preservatives (E202, E211), spices (pepper extract), antioxidant (E385).

Zutaten:

70.01% Rapsöl, Wasser, 5.60% **Eigelb** (4.98% **Eigelb**, Salz), Maltodextrin, Essig, Dextrose, Salz, Verdickungsmittel (E415), Konservierungsstoffe (E202, E211), Gewürze (Pfefferextrakt), Antioxidationsmittel (E385).

Gemaakt in een bedrijf waar ook gluten, soja, melk (incl. lactose), selderij en mosterd worden verwerkt.

Fabriqu  dans une usine traitant gluten, soja, lait (incl. lactose), c leri et moutarde.

Produced in a factory that also processes gluten, soy, milk (incl. lactose), celery and mustard.

Hergestellt in einer Fabrik die verarbeitet: Gluten, Soja, Milch (incl. Lactose), Sellerie und Senf.

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYO 70% NKB SLOTTES	Artikelnummer: KMA70SL	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.005	Datum / Date: 29/01/2019	

2.2. Gemiddelde nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values / Durchschnittliche Nährwerte

	Eenheid / unité / unit / Einheit	Per / par / Pro 100g	Per portie / Par portion / per portion / Pro Portion	Per portie / Par portion / per portion / Pro Portion RI*
Energie / Energie / Energy	kJ	2755	413	5%
	kcal	669	100	
Vetten / Lipides / Fats / Fette	g	71,4	10,7	15%
- verzadigde vetten / graisses saturées / saturated fats / gesättigte Fette	g	5,4	0,8	4%
- mono-onverzadigde vetten / graisses mono-insaturées / mono-unsaturated fats / mono-ungesättigte Fette	g	44,7	6,7	
- poly-onverzadigde vetten / graisses poly-insaturées / poly-unsaturated fats / poly-ungesättigte Fette	g	20,5	3,1	
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	g	5,6	0,8	0%
- suiker / sucre / sugar / Zucker	g	0,2	0,0	0%
Vezels / Fibres / Fibers / Fasern	g	0,1	0,0	
Eiwitten / Protéines / Proteins / Proteine	g	0,7	0,1	0%
Zout / sel / salt / Salz	g	1,2	0,2	3%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).

* Reference intake of an adult (8400kJ/2000kcal).

* Referenzzufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal).

Deze verpakking bevat 66 porties van 15g. / Cet emballage contient 66 portions de 15g. / This packaging contains 66 portions of 15g. / Diese Verpackung enthält 66 Portionen von 15g.

3. MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

	Doel	Tolerantie	Einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal / Totaux germes aérobies / Total plate count (30°C)	1.000	10.000	1.000.000
Schimmels / Moisissures / Moulds	100	1.000	1.000
Gisten / Levures / Yeasts	100	1.000	1.000
Melkzuurbacteriën	100	1.000	100.000
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Listeria monocytogenes	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g
Salmonella spp.	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g

4. BEWAREING / CONSERVATION / KONSERVIERUNG

Houdbaarheid/DLUO/Shelflife/Haltbarkeit: 1 maanden/mois/months/monate.

Bewaren op kamertemperatuur, beschermen van direct licht. / Conserver à température ambiante, protéger de la lumière directe. / Store at room temperature, protect from direct light. / Lagerung bei Raumtemperatur, vor Licht geschützt.

Na opening beperkt houdbaar in de koelkast/ Après ouverture, conservation limitée au frigo/ After opening, keep refrigerated and consume within a reasonable period of time. / Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einer angemessenen Zeitraum (0°C – 7°C).

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYO 70% NKB SLOTT	Artikelnummer: KMA70SL	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.005	Datum / Date: 29/01/2019	

5. ALLERGENENLIJST / LISTE D'ALLERGENES / ALLERGEN LIST / ALLERGENLISTE

1. Glutenbevattende granen en derivaten/ Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten / Getreide und glutenhaltige Derivate	?
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren / Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof / Krebstiere und Produkte auf Basis von Schalentieren	-
3. Eieren en producten op basis van eieren/ Oeufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof / Eier und Eiprodukte	+
4. Vis en producten op basis van vis/ Poisson et produits de la pêche/ Fish and products thereof / Fisch und Produkte auf Basis von Fisch	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten/ Arachides et produits dérivés/ Peanuts and products thereof / Erdnüsse und Produkte auf Basis von Erdnüssen	-
6. Soja en producten op basis van soja/ Soja et produits dérivés/ Soya and products thereof / Soja und Produkte auf Basis von Soja	?
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)/ Lait et produits dérivés (lactose y compris) / Milk and dairy products, including lactose / Milch und Produkte auf Basis von Milch (auch Laktose)	?
8. Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pistachenoten en producten op basis van schaalvruchten / Fruits à coques (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, etc) et produits dérivés / Nuts and nut products (almonds, cashew nuts, pistachio nuts, ...) / Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien) und Produkte auf Basis von Nüssen.	-
9. Selderij en producten op basis van selderij/ Céleri et produits dérivés / Celery and products based on celery / Sellerie und Produkte basierend auf Sellerie	?
10. Mosterd en producten op basis van mosterd/ Moutarde et produits dérivés/ Mustard and products thereof / Sen fund Produkte basierend auf Senf	?
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad / Sésame et produits dérivés / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und Produkte basierend auf Sesamsamen.	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ . / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphite more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO ₂ / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ .	-
13. Schelpdieren / Mollusques / Shellfish / Schaltier	-
14. Lupine/ Lupin	-

+: aanwezig/ présent/ present/ anwesend.

-: afwezig/ absent/ absent/ abwesend.

?: aanwezig in het bedrijf/ présent dans l'usine/ present in the factory/ anwesend in der Fabrik.

6. BEREIDINGSWIJZE / PREPARATION / VORBEREITUNG

Dit product is bedoeld om koud te serveren.

Ce produit est destiné à être servi froid.

This product is meant to be served cold.

Dieses Produkt soll kalt serviert werden.