

**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN**



Product / Produit / Produkt: MAYO SPECIAL 02

Artikelnummer: KMASP02

Editie / Edition / Ausgabe: V001.002

Datum / Date: 11/12/2020

**1. ALGEMEEN / GÉNÉRAL / GENERAL / ALLGEMEIN**

**ONTVANGEN**

Door braeju om 12:28,25-6-21

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

**2. SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSITION / KOMPOSITION**

2.1. Ingrediënten:

80% raapzaadolie, 7.5% **eigeel** (vrije uitloop), water, **mosterd (sulfit)** (water, **mosterd**zaad, azijn, zout, voedingszuur (citroenzuur), antioxidant (E224)), azijn, suiker, zout, conserveermiddelen (E202, E211), antioxidant (E385), specerijen (peperextract).

Ingrédients:

80% huile de colza, 7.5% **jaune d'oeuf** (élevage en plein air), eau, **moutarde (sulfite)** (eau, graine de **moutarde**, vinaigre, sel, acidifiant (acide citrique), antioxydant (E224)), vinaigre, sucre, sel, conservateurs (E202, E211), antioxydant (E385), épices (extrait de poivre).

Ingredients:

80% rapeseed oil, 7.5% **egg yolk** (free-range), water, **mustard (sulfite)** (water, **mustard** seed, vinegar, salt, acid (citric acid), antioxidant (E224)), vinegar, sugar, salt, preservatives (E202, E211), antioxidant (E385), spices (pepper extract).

Zutaten:

80% Rapsöl, 7.5% **Eigelb** (Freilandhaltung), Wasser, **Senf (Sulfit)** (Wasser, **Senf**korn, Essig, Salz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (E224)), Essig, Zucker, Salz, Konservierungsstoffe (E202, E211), Antioxidationsmittel (E385), Gewürze (Pfefferextrakt).

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

**Fabriqué dans une usine traitant gluten, soja, lait (incl. lactose) et céleri.**

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

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

**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN**



Product / Produit / Produkt: MAYO SPECIAL 02

Artikelnummer: KMASP02

Editie / Edition / Ausgabe: V001.002

Datum / Date: 11/12/2020

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

	Eenheid / unité / unit / Einheit	Per / Par / Per / Pro 100g	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion RI*
<b>Energie / Energie / Energy / Energie</b>	kJ	3116	467	6%
	kcal	758	114	
<b>Vetten / Matières grasses / Fats / Fette</b>	g	83	12,5	18%
<b>- verzadigde vetten / graisses saturées / saturated fats / gesättigte Fette</b>	g	6,4	1,0	5%
- mono-onverzadigde vetten / graisses mono-insaturées / mono-unsaturated fats / mono-ungesättigte Fette	g	53	8,0	
- poly-onverzadigde vetten / graisses poly-insaturées / poly-unsaturated fats / poly-ungesättigte Fette	g	22	3,3	
<b>Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate</b>	g	1,3	0,2	0%
<b>- suiker / sucre / sugar / Zucker</b>	g	1,2	0,2	0%
Vezels / Fibres / Fibers / Fasern	g	1,0	0,2	
<b>Eiwitten / Protéines / Proteins / Proteine</b>	g	0,9	0,1	0%
<b>Zout / sel / salt / Salz</b>	g	1,3	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. MICROBIËLE NORMEN / CRITÈRES MICROBIELLES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

	Doel / Objectif / Target / Ziel	Tolerantie / Tolérance / Tolerance / Toleranz	Einde houdbaarheid / Fin de durée de la conversation / End of shelf life / Ende der Haltbarkeit
Totaal aëroob kiemgetal / Totaux germes aérobies / Total plate count / Gesamtkeimzahl (30°C)	1.000	10.000	1.000.000
Schimmels / Moisissures / Moulds / Schimmelpilze	100	1.000	1.000
Gisten / Levures / Yeasts / Hefepilze	100	1.000	1.000
Melkzuurbacteriën / Bactéries d'acide lactique / Lactic acid bacteria / Milchsäurebakterien	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

**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN**

Product / Produit / Produkt: MAYO SPECIAL 02

Artikelnummer: KMASP02

Editie / Edition / Ausgabe: V001.002

Datum / Date: 11/12/2020

**4. BEWARING / CONSERVATION / 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).

**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 <sub>2</sub> . / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphite more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO <sub>2</sub> / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> .	+
13. Schelpdieren / Mollusques / Shellfish / Schaltier	-
14. Lupine/ Lupin / 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 / PRÉPARATION / PREPARATION / VORBEREITUNG**

Dit product is bedoeld om koud te serveren.

Ce produit est destiné à être servi froid.

**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT  
SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN**



Product / Produit / Produkt: MAYO SPECIAL 02

Artikelnummer: KMASP02

Editie / Edition / Ausgabe: V001.002

Datum / Date: 11/12/2020

This product is meant to be served cold.

Dieses Produkt soll kalt serviert werden.