

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYONAISE CHEF TUBE 1L	Artikelnummer: MA001NTU	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.007 (15/07/2025)	Datum / Date: 28/01/2026	

1. ALGEMEEN / GÉNÉRAL / GENERAL / ALLGEMEIN

- 1.1. Omschrijving: Geëmulgeerde saus
Description: Sauce émulsionnée
Description: Emulsified sauce
Definition: Emulgierte Soße

2. SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSITION / KOMPOSITION

- 2.1. Ingrediënten:
80% raapzaadolie, 7.5% **eigeel** (vrije uitloop), water, azijn, zout, suiker, **mosterd**zaad, conserveermiddelen (E202, E211), antioxidanten (E224, E385), voedingszuur (citroenzuur), peperextract.

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

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

Zutaten:
80% Rapsöl, 7.5% **Eigelb** (Freilandhaltung), Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, **Senf**korn, Konservierungsstoffe (E202, E211), Antioxidationsmitteln (E224, E385), Säuerungsmittel (Citronensäure), Pfefferextract.

Kan glutenbevattende granen, soja, melk (incl. lactose) en selderij bevatten.

Peut contenir céréales contenant du gluten, soja, lait (incl. lactose) et céleri.

May contain cereals containing gluten, soy, milk (incl. lactose) and celery.

Kann glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch (incl. Lactose) und Sellerie enthalten.

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYONAISE CHEF TUBE 1L	Artikelnummer: MA001NTU	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.007 (15/07/2025)	Datum / Date: 28/01/2026	

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*
Energie / Energie / Energy / Energie	kJ	3116	467	6%
	kcal	758	114	
Vetten / Matières grasses / Fat / Fett	g	83	12,5	18%
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés / saturates / gesättigte Fettsäuren	g	6,4	1,0	5%
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés / mono-unsaturates / einfach ungesättigte Fettsäuren	g	53	8,0	
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés / polyunsaturates / mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g	22	3,3	
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrat / Kohlenhydrate	g	1,3	0,2	0%
- suikers / sucres / sugars / Zucker	g	1,2	0,2	0%
Vezels / Fibres alimentaires / Fibre / Ballaststoffe	g	1,0	0,2	
Eiwitten / Protéines / Protein / Eiweiß	g	0,9	0,1	0%
Zout / Sel / Salt / Salz	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).

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal).

Deze verpakking bevat 62 porties van 15g. / Cet emballage contient 62 portions de 15g. / This packaging contains 62 portions of 15g. / Diese Verpackung enthält 62 Portionen von 15g.

3. MICROBIËLE NORMEN / CRITÈRES MICROBIELLES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

	Norm / Norme / Norm / Norm	Tolerantie / Tolérance / Tolerance / Toleranz
Aeroob kiemgetal 22°C / Totaux aérobies 22°C / Aerobic count 22°C / Aerobe Gesamtzahlen 22°C	4 x 10 ²	10 ⁵
Melkzuurbacteriën / Bactéries d'acide lactique / Lactic acid bacteria / Milchsäurebakterien	3 x 10 ²	3 x 10 ⁴
Gisten / Levures / Yeasts / Hefepilze	3 x 10 ²	3 x 10 ⁴
Schimmels / Moisissures / Moulds / Schimmelpilze	3 x 10 ²	3 x 10 ³
E.coli	< 10	< 50
Staphylococcus aureus	10	10 ³
Salmonella spp.	Negative/ 25g	Negative/ 25g
Listeria monocytogenes	Negative/ 25g	Negative/ 25g
Enterobacteriaceae	3 x 10 ²	3 x 10 ³

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYONAISE CHEF TUBE 1L	Artikelnummer: MA001NTU	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.007 (15/07/2025)	Datum / Date: 28/01/2026	

4. BEWARING / CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG

Houdbaarheid/DLUO/Shelflife/Haltbarkeit: 12 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 is bewaren in de koelkast aangeraden voor een optimale smaak. / Après ouverture, le stockage au réfrigérateur est recommandé pour un goût optimal. / After opening, storage in refrigerator is recommended for optimum taste. / Für einen optimalen Geschmack empfehlen wir eine Aufbewahrung im Kühlschrank nach dem Öffnen.

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. Noten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pistachenoten en producten op basis van schaalvruchten / Fruits à coque (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 / Graines de 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 / 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 /

This product is meant to be served cold / Dieses Produkt soll kalt serviert werden.

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYONAISE CHEF TUBE 1L	Artikelnummer: MA001NTU	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.007 (15/07/2025)	Datum / Date: 28/01/2026	

7. KWALITEITSGARANTIES / GARANTIES DE QUALITÉ / QUALITY GUARANTEES / QUALITÄTSGARANTIEN

GMO-verklaring: Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.

Ionisatieverklaring: Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.

Kwaliteitscertificatie: Manna Foods NV is IFS gecertificeerd door een extern auditbureau.

Déclaration OGM : Nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme dérivé d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, aucun étiquetage OGM spécifique supplémentaire n'est requis en vertu de la législation européenne actuelle.

Déclaration ionisation : Ni ce produit ni ses ingrédients n'ont été traités par ionisation.

Certification de la qualité : Manna Foods SA a été certifiée IFS par une agence d'audit externe.

GMO Statement: We confirm that this product does not contain any ingredients, additives or flavouring derived from genetically modified organisms. No additional specific GMO labelling is therefore required under current European regulations.

Ionising Radiation Statement: Neither this product nor its ingredients have been treated with ionising radiation.

Quality certification: Manna Foods NV is IFS certified by an external audit firm.

GVO-Erklärung: Wir bestätigen, dass dieses Produkt keine Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe oder Aromen enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen abgeleitet wurden. Daher ist nach der aktuellen europäischen Gesetzgebung keine zusätzliche spezifische GVO-Kennzeichnung erforderlich.

Erklärung zur Lebensmittelbestrahlung: Weder dieses Produkt noch seine Inhaltsstoffe wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Qualitätszertifikat: Manna Foods NV ist durch eine externe Prüfstelle IFS-zertifiziert.