

**KZS**

Productspecificatie

Doc: L-KZS-PS-201

Datum: 31-08-2020

Versie: 1.0

Pagina: 1 van 2

ONTVANGENDoor μ om 11:02,4-9-20**DE CALUWE MAYONAISES NV.**Adres : Bodegemstraat 62
1700 DILBEEK

Tel: 02/569.01.25

Fax : 02/567.02.05

e-mail: dc.mayonaise@skynet.be

website: www.decaluwemayonaise.be

Erkenningsnummer: 2.016.200.131

Sales : De Caluwé Patrick

3. Productgegevens

Productnaam	MAYONAISE 5 Lt.
Productcode	201
Barcode	5425021072013
Beschrijving	Saus op basis van plantaardige olie en eigeel. Zonder toevoeging van suikers en aroma's
Bewaringscondities	Fris bewaren Max.+18°
Bewaring na opening	Zie bewaardatum
Eigenschappen	Roomerige fijne artisanale mayonaise
Lotcode	Tht datum en code

1. Samenstelling

Ingrediënten	Plantaardige olie, eigeel, water, mosterd, azijn, zout, specerijen xantaan, guar. Conserveermiddel : E202, E211
--------------	--

2. Voedingswaarden per 100 gr.

parameter	waarde	parameter	waarde		
Energie kJ	3062	Koolhydraten	0,3		
Energie kcal	744	Suikers	0,08		
Vet	82,0	Eiwitten	1.30		
Verz. vet	11,9	Zout	0,9		

**KZS**

Productspecificatie

Doc: L-KZS-PS-201

Datum: 31-08-2020

Versie: 1.0

Pagina: 2 van 2

4. Microbiologische eigenschappen

<i>parameter</i>	<i>af productie</i>	<i>Op THT</i>	
Mesofiel aëroob kiemgetal /g	<100.000	<500.000	
Listeria monocytogenes /25g	AFWEZIG	AFWEZIG	
Salmonella /25g	AFWEZIG	AFWEZIG	
Gisten en schimmels /g	<1000	<1000	

6. Allergenen

<i>allergeen</i>	<i>+ / -</i>	<i>allergeen</i>	<i>+ / -</i>
Gluten	-	Maïs	-
Schaal- en schelpdieren	-	Ei	+
Vis	-	Melk (lactose)	-
Aardnoten	-	Mosterd	+
Noten	-	Selderij	-
Soja	+	Sulfiet > 10ppm	-

Te declareren allergenen volgens

Allergenen “+” bij aanwezigheid in enkelvoudige en samengestelde ingrediënten en additieven

5. GMO

De bedrijfsleiding van De Caluwé Mayonaises nv. garandeert dat er in dit product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven of aroma's die gmo's bevatten.

Dit product voldoet aan de Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn **2001/18/EG**.

7. Doorstraling

De bedrijfsleiding van De Caluwé Mayonaises nv. garandeert dat dit product niet door straling behandeld of niet met ioniserende straling is behandeld en tevens ook geen ingrediënten bevat die doorstraald zijn.