



TECHNISCHE FICHE

Mayonaise code : 175

Datum: 28/03/2024

Receptnummer: 50001

Verkoopseenheid: 5 kg

Ingrediënten : koolzaadolie, **eigeel (eigeel 7.5%, zout)**, water, azijn, **mosterd**, suiker, specerijextract, conserveermiddelen (E202, E211), voedingszuren (E330, E296, E334), antioxidant (E385), zout, stabilisator (E412).

Kenmerken : Witte tot crèmekleurige geëmulgeerde saus met 80% olie, zonder garnituur. Mayonaise is niet invriesbaar of opwarmbaar.

Chemische kwaliteit :

pH : 3,80 - 4,30
Zuurgehalte : 0,2 - 0,7 %
Zoutgehalte : 1,0 - 1,5 %
Vetgehalte : 80 - 84 %
Droge stofgehalte :
Vochtgehalte :

Bacteriologische kwaliteit :

Totaal kiemgetal
Psychrotrofe melkzuurbacteriën
Gisten
Schimmels
Enterobacteriaceae
E. coli
Staphylococcus aureus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

D(oel)	T(olerantie)	TGT/THT
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	300.000
300	3.000	3.000
300	3.000	3.000
< 10	< 50	< 50
300	3.000	3.000
Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Afw. in 25g	< 100	100

Houdbaarheid : Minimum 6 maanden bij aanbevolen bewaar temperatuur van 0 - 22 °C.
Na openen bewaren in koeling.



Mayonaise code : 175

ALLERGIEGEGEVENS:

Code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	Z			
1.2	NR	Rogge	Z			
1.3	GB	Gerst	Z			
1.4	GO	Haver	Z			
1.5	GS	Spelt	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren	Z			
3.0	AE	Ei		M		
4.0	AF	Vis	Z			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Melk	Z			
8.1	SA	Amandelen	Z			
8.2	SH	Hazelnoten	Z			
8.3	SW	Walnoten	Z			
8.4	SC	Cashewnoten	Z			
8.5	SP	Pecannoten	Z			
8.6	SR	Paranoten	Z			
8.7	ST	Pistachenoten	Z			
8.8	SM	Macademianoten	Z			
8	AN	<i>Noten (schaalvruchten)</i>				
9.0	BC	Selderij	Z			
10.0	BM	Mosterd		M		
11.0	AS	Sesam	Z			
12.0	AU	Zwaveloxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	Z			
13.0	NL	Lupine	Z			
14.0	UM	Weekdieren	Z			
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	Z			
23.0	MK	Kippenvlees	Z			
24.0	NK	Koriander	Z			
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Peulvruchten		M		
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			

Mayonaise code : 175**VOEDINGSWAARDE**

Voedingswaarde	(berekend op basis van tabellen per 100 g product)
Kjoule:	3063
Kcal:	745
Vetten:	82
Verzadigde vetzuren:	6,7
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	51
Meervoudig onverzadigde vetzuren:	23
Koolhydraten:	0,7
Suikers:	0,6
Voedingsvezels:	0
Eiwitten:	1,2
Zout:	1,2

GMO VERKLARING

Refererend aan de EU regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 verklaart Jermayo n.v. hierbij dat het bovengenoemde product :

Het product moet gedeclareerd worden als zijnde GMO positief : Nee

PRODUCTINFORMATIE

EAN-code verkoopseenheid: 05410920001752

EAN-code verbruikerseenheid:

Metaaldetectie: Neen
Fe mm
non-Fe mm
RVS mm

Filter: Ja
diameter 3 mm

Lichte variaties in kwaliteit, kleur, geur, smaak en textuur, die gebruikelijk zijn in de industrie of technisch onvermijdelijk zijn, vormen geen basis voor klachten.

Alle informatie hierin beschreven is naar ons best weten accuraat en volledig.

Echter, de inhoud, noch de interpretatie ervan, impliceert geenszins een schriftelijke garantie noch waarborg.