



**ONTVANGEN**

Door braeju om 09:15,11-3-21

## TECHNISCHE FICHE

### Mayonaise code : 1910

**Datum:** 18/06/2020

**Receptnummer:** 50006

**Verkoopseenheid:** 6 \* 400 ml

**Ingrediënten :** koolzaadolie, scharreleigeel (eigeel 7.5%, zout), water, azijn, **mosterd**, suiker, specerijextract, conserveermiddelen (E202, E211), voedingszuren (E330, E296, E334), antioxidant (E385), zout, stabilisatoren (E412, E410, E415).

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

#### Chemische kwaliteit :

pH : 3,70 - 4,20

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 bewaartemperatuur van 0 - 22 °C.

Na openen beperkt houdbaar.



## Mayonaise code : 1910

### ALLERGIEGEGEVENS:

Code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		<b>Wettelijke allergenen</b>				
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	Zwaveldioxide 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			
		<b>Aanvullende allergenen</b>				
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	Z			
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			



## Mayonaise code : 1910

### VOEDINGSWAARDE

<u>Voedingswaarde</u>	(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: 05410920019108

EAN-code verbruikerseenheid: 05410920919101

**Metaaldetectie:** Ja

Fe	2,50 mm
non-Fe	3,00 mm
RVS	4,50 mm

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.