

# Technische Fiche / Fiche Technique / Technisches Datenblatt

Mayo traiteur 9,5kg



## 1 Identificatie/Identification/Identifizierung

Leverancier / Fournisseur / Lieferant	La William Blauwenhoek 41, 1840 Londerzeel, België
Naam product / Nom du produit / Produktnamen	Mayo traiteur 9,5kg
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente / Artikelnummer Verkaufseinheit	10410
Verkoopseenheid / Unité de vente / Verkaufseinheit	1 emmer / seau / Eimer
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur / Verbrauchseinheit	1 emmer / seau / Eimer
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente / EAN-Code Verkaufseinheit	5410426004103
Intrastatnummer / Numéro intrastat / Intrastat-Nummer	21039090

## 2 Paletsamenstelling/ Paletisation/ Palette Zusammensetzung

Paletsamenstelling /	11 emmers x 5 lagen
Paletisation /	11 seaux x 5 couches
Palette Zusammensetzung	11 Eimer x 5 Schichten
Aantal per laag / Quantité par couche / Anzahl pro Schicht	11
Aantal lagen per palet / Couches par palette / Anzahl der Schichten pro Palette	5

## 3 Verpakking/Emballage/Verpackung

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage / Verpackungsmaterial	plastic / plastic / Plastik
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage / Verpackungseinheit	11L
Type palet / Type de palette / Art der Palette	Europalet / Palette euro / Europalette

## 4 Afmetingen/Dimension/Abmessungen

Hoogte palet (palet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm) / Höhe Palette (Palette enthalten: 16,6 cm)	125 cm
Breedte palet / Largeur palette / Breite Palette	80 cm
Lengte palet / Longueur palette / Länge Palette	120 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente / Höhe Verkaufseinheit	23,5 cm
Diameter verkoopseenheid / Diamètre unité de vente / Durchmesser Verkaufseinheit	29,0 cm

## 5 Gewichten/Poids/Gewichte

Gewicht palet / Poids palette / Palettengewicht	570 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente / Bruttogewicht Verkaufseinheit	9,9 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente / Nettogewicht Verkaufseinheit	9,5 kg

## 6 Houdbaarheid/Durabilité/Haltbarkeit

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum / Maximale Haltbarkeit	6 maanden / 6 mois / 6 Monate
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison / Mindesthaltbarkeit bei Lieferung	4 maanden / 4 mois / 4 Monate
Stockagetemperatuur / Température de stockage / Lagertemperatur	min: 3°C max: 22°C
Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation / Aufbewahrungsbedingungen	Koel en droog bewaren / Conserver au frais et au sec / Kühl und trocken lagern
Bewaarvoorschriften na opening / Conseils de conservation après ouverture / Aufbewahrungsbedingungen nach den Öffnen	Gebuiken binnen de week of koel bewaren (max 7°C) en gebruiken binnen de maand / À consommer dans la semaine, ou conserver au réfrigérateur (max 7°C) et consommer dans un mois / Innerhalb eines Woche aufbrauchen oder konservieren (max 7°C) und anwenden bis eine Monat

**7a Ingrediënten/Ingrédients/Zutaten**

Ingrediënten: koolzaadolie, water, eigeel, zetmeel, mosterd (water, azijn, mosterdzaad, zout, specerijen), azijn, zout, stabilisatoren (guargom), voedingszuur (citroenzuur), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat, voedingsenzyme (bevat melk), kleurstof (bètacaroteen), antioxidant (calciumdinaatriumEDTA).

Ingrédients: huile de colza, eau, jaune d'œuf, amidon, moutarde (eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, épices), vinaigre, sel, stabilisants (gomme guar), acidifiant (acide citrique), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), enzyme alimentaire (contient du lait), colorant (bêta-carotène), antioxydant (calcium disodium EDTA).

Zutaten: Rübsenöl, Wasser, Eigelb, Stärke, Senf (Wasser, Essig, Senfkörner, Salz, Gewürze), Essig, Salz, Stabilisators (Guarmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsstoffe (Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Lebensmittelenzyme (enthält Milch)), Farbstoff (Beta-Carotin), Antioxidationsmittel (CalciumdinaatriumEDTA).

**7b Voedingswaarden per 100 g/Valeurs nutritionnelles par 100 g/Nährwerte pro 100 g**

energie / énergie / Energie (kj / kcal)	2222,8/531
vetten / graisses / Fett (g)	56,6
waarvan / dont / davon:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés / gesättigte Fettsäuren (g)	4,7
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés / einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	35,2
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés / mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	15,6
koolhydraten / glucides / Kohlenhydrate (g)	4,2
waarvan / dont / davon:	
- suikers / sucres / Zucker (g)	0,1
vezels / fibres alimentaires / Ballaststoffe (g)	0,2
eiwitten / protéines / Eiweiß (g)	1,2
zout / sel / Salz (g)	1,7

**8a Allergenen / Allergènes / Allergene**

Allergeen / Allergène / Allergen	Aanwezig in het product / Présent dans le produit / In dem Produkt vorhanden
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine) / <u>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)</u>	Nee / Non / Nein
Schaaldieren / Crustacés / Krebstiere	Nee / Non / Nein
Eieren / Oeufs / Eier	Ja / Oui / Ja
Vis/ Poisson / Fische	Nee / Non / Nein
Aardnoten / Arachides / Erdnüsse	Nee / Non / Nein
Soja / Soja / Soja	Nee / Non / Nein
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose) / Milch (einschließlich Laktose)	Ja / Oui / Ja
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) / Schalenfrüchte, (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)	Nee / Non / Nein
Selderij / Céleri / Sellerie	Nee / Non / Nein
Mosterd / Moutarde / Senf	Ja / Oui / Ja
Sesamzaad / Graines de sésame / Sesamsamen	Nee / Non / Nein
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg/kg) / <u>Schwefeldioxid und Sulphite (Konzentrationen &gt; 10 mg/kg)</u>	Nee / Non / Nein
Lupine / Lupin / Lupinen	Nee / Non / Nein
Weekdieren / Mollusques / Weichtiere	Nee / Non / Nein

**8b Allergenen / Allergènes / Allergene**

Allergeen / Allergène / Allergen	Aanwezig in het bedrijf / Présent dans l'entreprise / In der Anlage vorhandene
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine) / <u>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)</u>	Ja (tarwe, gerst) / Oui (blé, orge) / Ja (Weizen, Gerste)
Schaaldieren / Crustacés / Krebstiere	Nee / Non / Nein
Eieren / Oeufs / Eier	Ja / Oui / Ja
Vis/ Poisson / Fische	Ja / Oui / Ja
Aardnoten / Arachides / Erdnüsse	Nee / Non / Nein
Soja / Soja / Soja	Ja / Oui / Ja
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose) / Milch (einschließlich Laktose)	Nee / Non / Nein
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) / Schalenfrüchte, (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)	Nee / Non / Nein
Selderij / Céleri / Sellerie	Nee / Non / Nein
Mosterd / Moutarde / Senf	Ja / Oui / Ja
Sesamzaad / Graines de sésame / Sesamsamen	Nee / Non / Nein
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg/kg) / <u>Schwefeldioxid und Sulphite (Konzentrationen &gt; 10 mg/kg)</u>	Ja / Oui / Ja
Lupine / Lupin / Lupinen	Nee / Non / Nein
Weekdieren / Mollusques / Weichtiere	Nee / Non / Nein

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques / Organoleptischen Eigenschaften

Smaak / Goût / Geschmack	Mayon(n)aise
Textuur / Texture / Textur	geëmulgeerde saus / sauce émulsionnée / emulgierte Sauce

10 Fysico-chemische eigenschappen / Propriétés physico-chimiques / Physikalisch-chemische Eigenschaften

Vrij van vreemde bestanddelen / Absence de particules étrangères / Frei von Fremdstoffen	Ja / Oui / Ja
--	---------------

11 Bacteriologische kenmerken / Propriétés bactériologiques / Bakteriologische Merkmale

Voert u controles uit om de microbiologische kwaliteit te garanderen? Exécutez vous des contrôles pour garantir la qualité microbiologique? Führen Sie Kontrolle aus um die mikrobiologische Qualität zu garantieren?	Ja / Oui / Ja
Gebeuren deze controles intern of extern via labo? Les contrôles sont-ils exécutés en interne ou en externe? Passieren diese Checks intern oder extern ?	interne en externe controles contrôles internes et externes interne und externe Checks

	<b>Norm bij productie / Norme à la production / Norm in Produktion</b>
Totaal mesofiel kiemgetal / Nombre d'organismes mésophiles / Anzahl der mesophilen Organismen	<1000
Salmonella	Negatief in 25g / Négatif dans 25g / Negativ in 25g
Gisten / Levures / Hefen	<100
Schimmels / Mycètes / Pilze	<100
Enterobacteriaceae	<10

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés / Durchgeführte Kontrolle

Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières / Kontrollen auf Rohstoffe	Microbiologie, temperatuur, samenstelling, houdbaarheid / Microbiologique, température, composition, durabilité / Mikrobiologie, Temperatur, Zusammensetzung, Haltbarkeit
Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production / Kontrollen während der Produktion	Temperatuur, procesparameters / Température, les paramètres du processus / Temperatur, Prozessparameter
Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini / Kontrollen auf Endprodukt	Kleur, smaak, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewicht / Contrôle de la couleur, du goût, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, du poids / Farbe, Geschmack, pH, Wasseraktivität, Mikrobiologie, Gewicht

13 Etikettering / Etiquetage / Etikettierung

Naam product / Nom produit / Produktnamen	Ja / Oui / Ja
Batchnummer / Numéro de lot / Batchnummer	Ja / Oui / Ja
Kunt u via batchnummer een productrecall uitvoeren? / Pouvez vous exécuter un rappel de produits selon le numéro de lot? / Können Sie mittels die Batchnummer ein Rückruf ausführen ?	Ja / Oui / Ja
Netto gewicht / Poids net / Nettogewicht	Ja / Oui / Ja
Vervaldatum / Date de péremption / Verfallsdatum	Ja / Oui / Ja

14 HACCP

Nummer vergunning eetwareninspectie / Numéro de licence de l'inspection des denrées alimentaire / Lizenznummer Lebensmittelinspektion	1310890066
--	------------

15 Genetisch gemodificeerde organismen/ Organismes génétiquement modifiés/ Gentechnisch veränderter Organismus

Bevat het product GGO's? / Le produit contient-il des OGM? / Enthält das Produkt GVO?	Nee / Non / Nein
---	------------------

Datum uitgave: 8/12/2016
Versie: 2