

all bak

MAYONAISE CULINAIR ALL BAK 10KG

A. PRODUCT

Naam	Mayonaise Culinair 10 lit (=9,4 kg)
Artikelcode	44180
EAN-code	5414657006011
Intrastatcode	21039090
Productomschrijving	Saus op basis van raapolie, eigeel, water, azijn en mosterd.
Gebruik	Naar smaak
Staalname	Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum

B. INGREDIENTENDECLARATIE (volgens Verordening nr. 1169/2011/EU)

Declaratie	koolzaadolie, EIGEEL, water, azijn, MOSTERD, suiker, zout, specerij-extract, voedingszuur (citroenzuur), stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom), antioxidant (calciumdinaatrium-EDTA), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat).
	huile de colza, jaune d'OEUF, eau, vinaigre, MOUTARDE, sucre, sel, extrait d'épice, acidifiant (acide citrique), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), antioxygène (calcium disodium EDTA), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).

C. BEWARING

Omschrijving	Waarde
Bewaren bij	2°C - 18°C
Houdbaarheid	Productiedatum + 240 dagen
Min houdbaarheid bij levering	Leveringsdatum + 200 dagen
Transport	Gekoeld transport

D. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
Textuur	Mayonaise
Kleur	Wit
Smaak	Typisch
Reuk	Typisch

E. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
pH	3,77 +/- 0,25

F. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

Omschrijving	Doel bij productie	Tolerantie (productie)
Totaal kiemgetal	< 100.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g
Gisten	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Schimmels	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Enterobacteriaceae	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
E. coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Salmonella	NVT	NVT

G. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100g (BEREKEND)

Waarden berekend op basis van de beschikbare gegevens van de grondstoffen.

Omschrijving	Waarde
Energie (kJ)	3049 kJ
Energie (kcal)	728 kcal
Vetten	81,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,3 g
waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren	51,4 g
waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren	23,2 g
Koolhydraten	1,1 g
waarvan suikers	1,1 g
Vezels	0,1 g
Eiwitten	1,3 g
Zout	1,35 g
Vochtgehalte	14,4 g

H. WETGEVING

De producent garandeert dat het product voldoet aan de actuele Belgische en Europese wetgeving.

I. FYSISCHE CONTAMINATIE

Omschrijving	Waarde
Glas	Visuele controle
Hout	Visuele controle
Metaal	Visuele controle
Producteigen onzuiverheden	Visuele controle
Ongedierte	Pest control

J. GGO INFORMATIE (volgens verordening (EG) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

K. BESTRALING

Dit product is niet bestraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten

L. VERPAKKING

Type	Emmer	Netto	10 L=9,4 kg
EAN	05414657006011	Lengte	
Aard	Atmosferisch	Hoogte	265,00 MM
Vulmethode	Automatisch, volumetrisch	Breedte	
Palletinfo	13 stuks/laag x 4 lagen + 8 stuks = 60 stuks/palet	Diameter	270,00 MM
Pallettype	HOUTEN PALLET	Tarra	0,35 KG

M. ALLERGIE INFORMATIE

Onderstaande tabel is gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

+ Het product bevat het allergeen doordat het voorkomt in minstens 1 ingrediënt.

- Het product is vrij van dit allergeen.

'?' Het eindproduct kan sporen van dit allergeen bevatten doordat minstens 1 ingrediënt sporen bevat.

allergeen	+	-	?	allergeen	+	-	?
Gluten			X	Schaaldieren		X	
Ei	X			Vis		X	
Aardnoten (Pinda's)		X		Soja			X
Melk			X	Noten (schaalvruchten)		X	
Selderij			X	Mosterd	X		
Sesam		X		Zwaveloxide-sulfieten >10 ppm (E220-E228)		X	
Lupine		X		Weekdieren		X	
Lactose			X				

De producent verklaart hierbij dat de bovenstaande informatie naar ons beste vermogen correct en nauwkeurig is samengesteld. Elke gebruiker dient na te gaan of het product (wettelijk) geschikt is voor de bestemde toepassing. De inhoud van dit document houdt geen schriftelijke garantie noch waarborg in.