

Technische Fiche / Fiche Technique

Zoete Mayo / Mayo Sucrée 6x1000ml



1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William Blauwenhoek 41, 1840 Londerzeel, België
Naam product / Nom du produit	Zoete Mayo / Mayo Sucrée 6x1000ml
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	11668
Verkoopseenheid / Unité de vente	6 x 1000ml
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 tube / 1 tube en plastique
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426116684
EAN-code verbruikerseenheid / code EAN unité de consommateur	5410426116691
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090
Code fost plus	021

2 Paletsamenstelling/ Paletisation

Paletsamenstelling / Paletisation	6 tubes x 24 dozen x 5 lagen 6 tubes x 24 cartons x 5 couches
Aantal per laag / Quantité par couche	24
Aantal lagen per palet / Couches par palette	5

3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	plastic / plastic
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	Tube 1000 ml
Type palet / Type de palette	Europalet / Palette EUR

4 Afmetingen/Dimension

Hoogte palet (palet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm)	171,6 cm
Breedte palet / Largeur palette	80 cm
Lengte palet / Longueur palette	120 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	31,0 cm
Breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente	17,0 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	22,3 cm
Hoogte verbruikerseenheid / Hauteur unité de consommateur	29,5 cm
Breedte verbruikerseenheid / Largeur unité de consommateur	8,0 cm
Lengte verbruikerseenheid / Longueur unité de consommateur	5,5 cm

5 Gewichten/Poids

Gewicht palet / Poids palette	829 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	6,7 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	6,2 kg
Brutogewicht verbruikerseenheid / Poids brut unité de consommateur	1086,4 g
Nettogewicht verbruikerseenheid / Poids net unité de consommateur	1028,4 g

6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	16 maand / 16 mois
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison	4 maand / 4 mois
Stockagetemperatuur / Température de stockage	min: 3°C max: 22°C
Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation	Koel en droog bewaren / Conserver au frais et au sec
Bewaarvoorschriften na opening / Conseils de conservation après ouverture	1 maand in koeling (max 7°C) of 1 week op kamertemperatuur / 1 mois au réfrigérateur (max 7°C) ou 1 semaine à température ambiante

7a Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: water, koolzaadolie, suiker, azijn, *eigeel* van scharrelkippen, gemodificeerd zetmeel, dextrose, zout, zetmeel, *mosterd* zaad, stabilisator (xanthaangom), voedingszuren (natriumlactaat, melkzuur, citroenzuur), kleurstof (bêtaroteen), conserveermiddelen (kaliumsorbitaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calciumdianatriumEDTA)

Ingrédients: eau, huile de colza, sucre, vinaigre, jaune d'*œuf* de poules élevées au sol, amidon modifié, dextrose, sel, amidon, graines de *moutarde*, stabilisant (gomme xanthane), acidifiants (lactate de sodium, acide lactique, acide citrique), colorant (bêta-carotène), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxydant (calcium disodium EDTA)

7b Voedingswaarden per 100 ml/Valeurs nutritionnelles par 100 ml

energie / énergie (kj / kcal)	1248 / 301
vetten / graisses	25,7 g
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	2,1 g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	16,0 g
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	7,1 g
koolhydraten / glucides	17,0 g
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	12,3 g
vezels / fibres alimentaires	< 0,5 g
eiwitten / protéines	< 0,5 g
zout / sel	2,3 g

8a Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het product / Présent dans le produit
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Nee / Non
Schaaldieren / Crustacés	Nee / Non
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Nee / Non
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Nee / Non
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Nee / Non
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)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Nee / Non
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Nee / Non
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

8b Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het bedrijf / Présent dans l'entreprise
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Ja (tarwe, gerst, rogge) / Oui (blé, orge, seigle)
Schaaldieren / Crustacés	Ja / Oui
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Ja / Oui
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Ja / Oui
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Ja / Oui
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)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Ja / Oui
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Ja / Oui
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques

Smaak / Goût	mayon(n)aise
Textuur / Texture	geëmulgeerde saus / sauce émulsionnée

10 Fysico-chemische eigenschappen / Propriétés physico-chimiques

Vrij van vreemde bestanddelen? Absence de particules étrangères	Ja / Oui
--	----------

11 Bacteriologische kenmerken / Propriétés bactériologiques

Voert u controles uit om de microbiologische kwaliteit te garanderen? Exécutez vous des contrôles pour garantir la qualité microbiologique?	Ja / Oui
Gebeuren deze controles intern of extern via labo? Les contrôles sont-ils exécutés en interne ou en externe?	interne en externe controles contrôles internes et externes

	Norm bij productie / Norme à la production
Melkzuurbacteriën / Les bactéries lactiques	<1000
Gisten & Schimmels / Levures & Mycètes	<100

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés

Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières	Microbiologie, temperatuur, houdbaarheid Microbiologique, température, durabilité
Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production	Gewichtscontrole, visuele controle Contrôle du poids, le contrôle visuel
Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini	Visuele controle, droge stof, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewichtscntrole Le contrôle visuel, matière sèche, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, contrôle du poids

13 Etikettering / Etiquetage

Naam product / Nom produit	Ja / Oui
Batchnummer / Numéro de lot	Ja / Oui
Kunt u via batchnummer een productrecall uitvoeren? / Pouvez vous exécuter un rappel de produits selon le numéro de lot?	Ja / Oui
Netto gewicht / Poids net	Ja / Oui
Vervaldatum / Date de péremption	Ja / Oui

14 HACCP

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

15 Genetisch gemodificeerde organismen/ Organismes génétiquement modifiés

Bevat het product GGO's? / Le produit contient-il des OGM?	Nee/Non
---	---------

Datum uitgave: 01/07/2018

Versie: 1