

**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT
SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN**



Product / Produit / Produkt: MAYONAISE CHEF 9,4KG

Artikelnummer: MA010

Editie / Edition / Ausgabe: V001.029

Datum / Date: 27/03/2020

1. ALGEMEEN / GÉNÉRAL / GENERAL / ALLGEMEIN

1.1. Omschrijving: Mayonaise
Description: Mayonnaise
Description: Mayonnaise
Definition: Mayonnaise

2. SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSITION / KOMPOSITION

2.1. Ingrediënten:

80% raapzaadolie, water, 7.8% **eigeel** (vrije uitloop), azijn, zout, suiker, conserveermiddelen (E202, E211), verdikkingsmiddelen (guargom, xanthaangom), specerijen (peperextract), antioxidant (E385).

Ingrédients:

80% huile de colza, eau, 7.8% **jaune d'oeuf** (élevage en plein air), vinaigre, sel, sucre, conservateurs (E202, E211), épaississants (gomme de guar, gomme xanthane), épices (extrait de poivre), antioxydant (E385).

Ingredients:

80% rapeseed oil, water, 7.8% **egg yolk** (free-range), vinegar, salt, sugar, preservatives (E202, E211), thickeners (guar gum, xanthan gum), spices (pepper extract), antioxidant (E385).

Zutaten:

80% Rapsöl, Wasser, 7.8% **Eigelb** (Freilandhaltung), Essig, Salz, Zucker, Konservierungsstoffe (E202, E211), Verdickungsmitteln (Guaran, Xanthan), Gewürze (Pfefferextrakt), Antioxidationsmittel (E385).

Gemaakt in een bedrijf waar ook gluten, soja, melk (incl. lactose), selderij en mosterd worden verwerkt.

Fabriqué dans une usine traitant gluten, soja, lait (incl. lactose), céleri et moutarde.

Produced in a factory that also processes gluten, soy, milk (incl. lactose), celery and mustard.

Hergestellt in einer Fabrik die verarbeitet: Gluten, Soja, Milch (incl. Lactose), Sellerie und Senf.

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: MAYONAISE CHEF 9,4KG	Artikelnummer: MA010	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.029	Datum / Date: 27/03/2020	

2.2. Gemiddelde nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values / Durchschnittliche Nährwerte

	Eenheid / unité / unit / Einheit	Per / Par / Per / Pro 100g	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion RI*
Energie / Energie / Energy / Energie	kJ	3080	462	6%
	kcal	749	112	
Vetten / Matières grasses / Fats / Fette	g	82	12,3	18%
- verzadigde vetten / graisses saturées / saturated fats / gesättigte Fette	g	6,3	0,9	5%
- mono-onverzadigde vetten / graisses mono-insaturées / mono-unsaturated fats / mono-ungesättigte Fette	g	51	7,7	
- poly-onverzadigde vetten / graisses poly-insaturées / poly-unsaturated fats / poly-ungesättigte Fette	g	24	3,6	
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	g	1,1	0,2	0%
- suiker / sucre / sugar / Zucker	g	0,8	0,1	0%
Vezels / Fibres / Fibers / Fasern	g	0	0,0	
Eiwitten / Protéines / Proteins / Proteine	g	1,2	0,2	0%
Zout / sel / salt / Salz	g	1,0	0,2	3%

- * Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).
- * Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).
- * Reference intake of an adult (8400kJ/2000kcal).
- * Referenzzufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal).

Deze verpakking bevat 626 porties van 15g. / Cet emballage contient 626 portions de 15g. / This packaging contains 626 portions of 15g. / Diese Verpackung enthält 626 Portionen von 15g.

3. MICROBIËLE NORMEN / CRITÈRES MICROBIELLES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

	Doel / Objectif / Target / Ziel	Tolerantie / Tolérance / Tolerance / Toleranz	Einde houdbaarheid / Fin de durée de la conversation / End of shelf life / Ende der Haltbarkeit
Totaal aëroob kiemgetal / Totaux germes aérobies / Total plate count / Gesamtkeimzahl (30°C)	1.000	10.000	1.000.000
Schimmels / Moisissures / Moulds / Schimmelpilze	100	1.000	1.000
Gisten / Levures / Yeasts / Hefepilze	100	1.000	1.000
Melkzuurbacteriën / Bactéries d'acide lactique / Lactic acid bacteria / Milchsäurebakterien	100	1.000	100.000
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Listeria monocytogenes	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g
Salmonella spp.	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN



Product / Produit / Produkt: MAYONAISE CHEF 9,4KG

Artikelnummer: MA010

Editie / Edition / Ausgabe: V001.029

Datum / Date: 27/03/2020

4. BEWARING / CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG

Houdbaarheid/DLUO/Shelflife/Haltbarkeit: 12 maanden/mois/months/monate.

Bewaren op kamertemperatuur, beschermen van direct licht. / Conserver à température ambiante, protéger de la lumière directe. / Store at room temperature, protect from direct light. / Lagerung bei Raumtemperatur, vor Licht geschützt.

Na opening beperkt houdbaar in de koelkast/ Après ouverture, conservation limitée au frigo/ After opening, keep refrigerated and consume within a reasonable period of time. / Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einer angemessenen Zeitraum (0°C – 7°C).

5. ALLERGENENLIJST / LISTE D'ALLERGENES / ALLERGEN LIST / ALLERGENLISTE

1. Glutenbevattende granen en derivaten/ Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten / Getreide und glutenhaltige Derivate	?
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren / Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof / Krestiere und Produkte auf Basis von Schalentieren	-
3. Eieren en producten op basis van eieren/ Oeufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof / Eier und Eiprodukte	+
4. Vis en producten op basis van vis/ Poisson et produits de la pêche/ Fish and products thereof / Fisch und Produkte auf Basis von Fisch	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten/ Arachides et produits dérivés/ Peanuts and products thereof / Erdnüsse und Produkte auf Basis von Erdnüssen	-
6. Soja en producten op basis van soja/ Soja et produits dérivés/ Soya and products thereof / Soja und Produkte auf Basis von Soja	?
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)/ Lait et produits dérivés (lactose y compris) / Milk and dairy products, including lactose / Milch und Produkte auf Basis von Milch (auch Laktose)	?
8. Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pistachenoten en producten op basis van schaalvruchten / Fruits à coques (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, etc) et produits dérivés / Nuts and nut products (almonds, cashew nuts, pistachio nuts, ...) / Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien) und Produkte auf Basis von Nüssen.	-
9. Selderij en producten op basis van selderij/ Céleri et produits dérivés / Celery and products based on celery / Sellerie und Produkte basierend auf Sellerie	?
10. Mosterd en producten op basis van mosterd/ Moutarde et produits dérivés/ Mustard and products thereof / Sen fund Produkte basierend auf Senf	?
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad / Sésame et produits dérivés / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und Produkte basierend auf Sesamsamen.	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2." / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO2 / Sulphur dioxide and sulphite more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO2 / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2.	-
13. Schelpdieren / Mollusques / Shellfish / Schaltier	-
14. Lupine/ Lupin / Lupine / Lupin	-

+: aanwezig/ présent/ present/ anwesend.

-: afwezig/ absent/ absent/ abwesend.

?: aanwezig in het bedrijf/ présent dans l'usine/ present in the factory/ anwesend in der Fabrik.

6. BEREIDINGSWIJZE / PRÉPARATION / PREPARATION / VORBEREITUNG

Dit product is bedoeld om koud te serveren.

Ce produit est destiné à être servi froid.

This product is meant to be served cold.

Dieses Produkt soll kalt serviert werden.