

# Technische Fiche / Fiche Technique

Zoete Mayo Sucré 3 x 3L PET



## 1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William Blauwenhoek 41, 1840 Londerzeel, België
Naam product / Nom du produit	Zoete Mayo Sucré 3 x 3L PET
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	10093
Verkoopseenheid / Unité de vente	3 x 3L PET
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 bokaal PET / 1 bocal PET
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426100935
EAN-code verbruikerseenheid / code EAN unité de consommateur	5410426110934
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090

## 2 palletsamenstelling/ palletisation

palletsamenstelling / palletisation	6 lagen x 13 kartons x 3 bokaal/ 6 couches x 13 cartons x 3 bocaux
Aantal per laag / Quantité par couche	13
Aantal lagen per pallet / Couches par palette	6

## 3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	PET
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	3L
Type pallet / Type de palette	Europallet / palette euro

## 4 Afmetingen/Dimension

Hoogte pallet (pallet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm)	152,8 cm
breedte pallet / Largeur palette	77,4 cm
Lengte pallet / Longueur palette	122,8 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	22,7 cm
breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente	16,0 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	45,4 cm
Hoogte verbruikerseenheid / Hauteur unité de consommateur	22,0 cm
Diameter verbruikerseenheid / Diamètre unité de consommateur	15,0 cm

## 5 Gewichten/Poids

Gewicht pallet / Poids palette	774 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	9,6 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	9,0 kg
Brutogewicht verbruikerseenheid / Poids brut unité de consommateur	3,1 kg
Nettogewicht verbruikerseenheid / Poids net unité de consommateur	3,0 kg

## 6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	12 maanden / 12 mois
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison	4 maanden / 4 mois
Stockagetemperatuur / Température de stockage	min: 3°C max: 22°C
Bewaarschriften / Conseils de conservation	koelen droog bewaren / Conserver au frais et au sec
Bewaarschriften 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

<p>Ingrédients: water, koolzaadolie, suiker (10%), azijn, <b>eigeel</b> van scharreleieren, gemodificeerd maïszetmeel, dextrose, maïszetmeel, zout, <b>mosterd</b> zaad, voedingszuren (natriumlactaat, melkzuur, citroenzuur), stabilisator (xanthaangom), kleurstof (carotenen), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calciumdianatrium-EDTA).</p> <p>Ingrédients: eau, huile de colza, sucre (10%), vinaigre, jaune <b>d'œuf</b> de poules élevées au sol, amidon modifié de maïs, dextrose, amidon de maïs, sel, graines de <b>moutarde</b>, acidifiants (lactate de sodium, acide lactique, acide citrique), stabilisant (gomme xanthane), colorant (caroténoïdes), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxydant (calcium disodium EDTA).</p>
--

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

energie / énergie (kJ / kcal)	1318 / 318
vetten / graisses (g)	27 g
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	2,2 g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	17 g
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	7,5 g
koolhydraten / glucides	18 g
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	13 g
vezels / fibres alimentaires	0 g
eiwitten / protéines	0 g
zout / sel	2,4 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
Zwaveloxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO <sub>2</sub> /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO <sub>2</sub> /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) / Oui (blé, orge)
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
Zwaveloxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO <sub>2</sub> /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO <sub>2</sub> /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	Gewichtscntrole, 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: 24/04/2023

Versie: 4