

NV DIDDEN SA  
Gentsestwg 617-619 Chée de Gand  
Brussel 1080 Bruxelles



## **MAYONAISE DELICATESSE 10L**

Art. n° 100701

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Genstesteenweg 617-619 1080 Brussel		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Persoon te contacteren (Kwaliteit):	Pauline Regnier	Tél: 02/482.35.86	Fax: 02/468.25.16
Persoon te contacteren (Commercieel):	Joseph Vydt	Tél: 02/482.35.98	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

**1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE**

Netto Gewicht: 9.4 kg

Volume : 10 L

Presentatie: Witte emmer met wit deksel

**2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN** biologisch product vegetarisch product kosher product**2.1 INGRÉDIËNTEN TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING** (in dalende volgorde van gewicht)

KOOLZAAD OLIE, **EIGEEL**, WATER, MOSTERD (WATER, **MOSTERDZAADJES**, AZIJN, ZOUT, SUIKER, KURKUMA), AZIJN, VERDIKKINGSMIDDELEN : GUARGOM EN XANTHAANGOM, ANTIOXIDANT : EDTA.

**2.2 KARAKTERISTIEKEN VAN DE GRONDSTOFFEN** (in dalende volgorde van gewicht)

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Koolzaadolie			EC	GMO vrij
Eigeel			EC	Bevat eieren
Water			EC	
Mosterd			EC	Water, mosterdzaadjes, zout, azijn, suiker, kurkuma Bevat mosterd
Azijn			EC	
Guargum		E412	EC	
Xanthaangom		E415	EC	
EDTA		E385	EC	

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen.

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

**3. HOUDBAARHEIDS TERMIJN**

Vervaldatum = productiedatum + 12 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 3 maanden minimum

Identificatie lot nummer/ fabrieks code: LEO.06.285 (Plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar)

Localisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de etiket

Wordt de vervaldatum op elke individuele verpakking gedrukt? ja

**4. HOUDBAARHEIDS CONDITIES**

T° bij levering : tussen +2°C en +7°C

Opslag temperatuur: max 7°C

Opslagvoorwaarden bij de consument ,aan te geven op de verpakking: max 7°C

Koel transport met automatische temperatuur registratie: ja

Bewaart nog 2 weeks in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten

**5. BESCHRIJVING**

Een fijne zachte mayonaise met vaste structuur.

**6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Smaak : Olie en eiren

Kleur : Lichte geel

Geur : Olie en azijn

Textuur : Vaste emulsie

**7. BEREIDINGSWIJZE (consument)**

Klaar voor gebruik

**8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING**

<input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	3105 kJ (742 kcal)
Eiwitten:	1.6 g
Koolhydraten:	0.2 g
Waarvan suikers:	0.1 g
Vetten:	81.7 g
Waarvan verzadigd:	6.6 g
Zout:	0.96 g
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of analytische <input type="checkbox"/> waarden	

## **9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Parameters	Standaard	Tolerantie	Frequentie	Controle / analyse methode
Lactique flora	1 000/g	100 000 / g	1 x / an	AFNOR NF V04-503
<i>E. Coli</i>	10/g	100 / g	1 x / an	AFNOR NF V08-054
Gisten	1 000/g	10 000 / g	1 x / an	AFNOR NF V08-059
<i>Staphylococcus aureus</i>	100/g	500 / g	1 x / an	AFNOR NF V08-057-1
<i>Salmonella</i> spp.	Abs / 25 g	Abs / 25 g	1 x / an	AFNOR NF V08-052
<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs / 25 g	Abs./ 25 g	1 x / an	AFNOR NF V08-055

## **10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE**

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	< 4.1			pH-meter

## **11. HACCP et TRACEERBAARHEID**

- HACCP : studie en uitwerking verricht door een externe consultant (Euroconsultants) in 1998.
- IFS Food gecertificeerd
- Totale traceerbaarheid van ontvangen grondstoffen/ingredienten tot eindproduct
- *Uitgevoerde controles:*
  - Op gebruikte grondstoffen: temperatuur, itegriteit verpakkingen, opslag (FIFO,...)
  - Tijdens productie: juiste compositie, pH , organoleptische parameters
  - Op eindproduct: Gewicht en organoleptisch (iedere productie, microbiologie)

**12. LIJST der ALLERGENEN**

1. Gluten		-	
2. Schaaldieren		-	
3. Eieren	+		
4. Vis		-	
5. Aardnoten		-	
6. Soja		-	
7. Melk (inclusief lactose)		-	
8. Schaalvruchten		-	
9. Selderij		-	
10. Mosterd	+		
11. Sesamzaad		-	
12. Zwaveldioxide en sulfieten SO <sup>2</sup>		-	
13. Lupine			
14. Weekdieren			

+: aanwezigheid / -: afwezigheid

Document opgesteld op: 13/08/2014  
en herzien op: 08/12/2014

door: Agathe Perreau  
door: Pauline Regnier