



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

MAYONAISE (Squeeze bottle 300ml)

Art. n° 193906

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

1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Volume: 300 ml

Presentatie: Showdoos waarin 6 squeeze bottle, in doorzichtige plastic.

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

biologisch product vegetarisch product kosher product

2.1 TE VERMELDEN INGREDIËNTEN OP DE VERPAKKING (in dalende volgorde van gewicht)

KOOLZAADOLIE, EIGEEL, WATER, MOSTERD (WATER, **MOSTERDZAADJES**, ZOUT, AZIJN, SUIKER, KURKUMA), AZIJN, ANTIOXYDANT: EDTA

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

Grondstoffen	%	E nr.	Oorsprong	Opmerkingen
Koolzaadolie			EG	GMO-vrij
Eigeel			EG	Gepasteuriseerd, bevat eieren
Water				
Mosterd			EG	Water, mosterdzaadjes, azijn, zout, suiker, kurkuma. Bevat mosterd
Azijn			EG	
EDTA		E385	EG	

Aanwezigheid van geïoniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen; neen

3. HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Vervaldatum = productiedatum + 12 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 6 maanden minimum

Identificatie lot nummer: CH1.11.285 A

(Plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar – Batch nummer)

Lokalisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de dop

De vervaldatum wordt op elke individuele verpakking gedrukt

4. HOUDBAARHEIDSVORWAARDEN

T° bij levering: kamer temperatuur
Opslagtemperatuur: kamer temperatuur (Max 20°C)
Opslagvoorwaarden bij de consument: in de koelkast bewaren na opening
Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamer temperatuur
Bewaart nog een maand in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten.

5. BESCHRIJVING

Een fijne zachte mayonaise

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

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	741 kcal (3099 kJ)
Eiwitten:	1.6 g
Koolhydraten:	0.2 g
Waarvan suikers:	0.1 g
Vetten:	81.6 g
Waarvan verzadigd:	6.6 g
Voedingsvezels:	0 g
Natrium / Zout :	0.99 g
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of <input type="checkbox"/> analytische waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Lactique flora	1 000/g	kve	1 x/jaar	
<i>E. Coli</i>	10/g	kve	1 x/jaar	
Schimmels	100/g	kve	1 x/jaar	
Gisten	1 000/g	kve	1 x/jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	100/g	kve	1 x/jaar	
<i>Salmonella spp.</i>	Afwezig in 25 g	kve	1 x/jaar	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afwezig in 25 g	kve	1 x/jaar	

10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	<= 4,1		Elke productie	pH-meter

11. HACCP en TRACEERBAARHEID

- HACCP: studie en uitwerking verricht door een externe consultant (Euroconsultants) in 1998.
- IFS Food gecertificeerd
- Totale traceerbaarheid van ontvangen grondstoffen/ingrediënten tot eindproduct
- *Uitgevoerde controles* :
 - Op gebruikte grondstoffen : temperatuur, integriteit 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 ²		-
13. Lupine		-
14. Weekdieren		-

+: aanwezigheid / -: afwezigheid

Document opgesteld op: 10/03/2011
en herzien op : 23/10/2014

door: Catherine Labuche
door: Laurent Perdaens