

## PRODUCTSPECIFICATIE

# MAYONAISE

### 1 - ALGEMENE INFORMATIE

**1.1 Productomschrijving:** geëmulgeerde saus op basis van een olie- en waterfase

**1.2 Ingrediëntendeclaratie:** geraffineerde raap- en sojaolie, El, azijn, zout, kruiden, aroma's, stabilisator: E412 guargom, conserveermiddel: E200 sorbinezuur -E202 kaliumsorbaat - E211 natriumbenzoaat

**1.3 Opslagcondities:** 2 tot 18°C

**1.4 Houdbaarheid na productiedatum:** 6 maanden

### 2 - VERPAKKING + ARTIKELCODE

Artikelnaam	Primaire Verpakking	Artikelcode
Mayonaise 3 kg	emmer + deksel (PP)	1380
Mayonaise 5 kg	emmer + deksel (PP)	27439008
Mayonaise 10 kg	emmer + deksel (PP)	27439009
Mayonaise 25 kg	emmer + deksel (PP)	27439011
Mayonaise 1000kg (*)	Hopper Promens (LLDPE)	2029

(\*) Bestelartikel

**PRODUCTSPECIFICATIE****MAYONAISE****3 - ALLERGENENINFORMATIE**

<b>Allergeen</b>	<b>+</b>	<b>-</b>	<b>?</b>
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen		-	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		-	
<b>Eieren en producten op basis van eieren</b>	<b>+</b>		
Vis en producten op basis van vis		-	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		-	
Soja en producten op basis van soja		-	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		-	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van schaalvruchten		-	
Selderij en producten op basis van selderij		-	
Mosterd en producten op basis van mosterd		-	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		-	
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>		-	
Lupine en producten op basis van lupine		-	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		-	

**RICHTLIJN 2003/89/EG** VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 10 november 2003 tot wijziging van **RICHTLIJN 2000/13/EG** met betrekking tot vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen en **RICHTLIJN 2006/142/EG** VAN DE COMMISSIE van 22 december 2006.

Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief, derhalve niet bindend.

**PRODUCTSPECIFICATIE****MAYONAISE****4 - MICROBIOLOGISCHE NORMEN**

Micro-organisme	Doel in kve/g	Tolerantie in kve/g
Totaal aëroob kiemgetal	100.000	1.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	100.000
Gisten en Schimmels	1.000	10.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Escherichia coli	100	1.000
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 0,01g indien pH < 4,4

**5 - CHEMISCHE EN FYSISCHE PARAMETERS**

Parameter	Waarde	
Vochtgehalte	16,30%	16,30 g/100g
Eiwit (Nx6,25)	1,70%	1,70 g/100g
Totaal vet	80,01%	80,01 g/100g
Mono-onverzadigde vetzuren	50,20%	50,20 g/100g
Poly-onverzadigde vetzuren	21,80%	21,80 g/100g
Verzadigde vetzuren	5,94%	5,94 g/100g
Koolhydraten	2,20%	2,20 g/100g
Asrest	1,20%	1,20 g/100g
Zout	1,09%	1,09 g/100g
Suikers	< 0,20%	< 0,2 g/100g
Energetische waarde	2970 Kjoule / 100g	
	723 Kcal/100g	

**VANDAELE bvba**

Fabriekweg 48 - 8480 EERNEGEM (Ichtegem)

Tel +32 (0)59 29 59 40 - Fax +32 (0)59 29 59 49

[info@suprima.be](mailto:info@suprima.be)



## PRODUCTSPECIFICATIE

# MAYONAISE

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen.

Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen, gaan wij ervan uit dat U deze specificatie aanvaardt onder stilzwijgend akkoord.

**NAAM:**

**FUNCTIE:**

**DATUM:**

**HANDTEKENING VOOR AKKOORD:**

**+ STEMPEL**