

		Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

8. PRODUCTSPECIFICATIES

8a. Grondstoffen en primaire verpakkingen

Voor elke grondstof / verpakking is een goedgekeurde specificatie aanwezig.

Elke levering van grondstof / verpakking dient te voldoen aan de goedgekeurde specificatie

8b. Fysico-chemische parameters

Parameter	Waarde	min / max
pH	3,9	+ / - 0,3
% zout	1,3	+ / - 0,3
% zuur	0,3	+ / - 0,3

8c. Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	10 ³	10 ⁵	10 ⁷
Melkzuurbacteriën	10 ³	10 ⁵	10 ⁷
Schimmels	10 ²	10 ³	10 ³
Gisten	10 ³	10 ⁴	10 ⁵

9. STOCKAGEVOORWAARDEN

- Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.

Informatie in dit document wordt aanzien als correct op de datum hierboven vermeld en wordt gegeven in goed vertrouwen.

		Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

Aanvullende allergenen	
lactose	-
cacao	-
glutamaat (E620 - E625)	-
klippenvlees	-
koriander	-
maïs	+
peulvruchten	+
rundvlees	-
varkenvlees	-
wortel	-

vlees	-
azokleurstoffen	-
palm	-

Kan sporen bevatten van ei, gluten, vis, schaaldieren, weekdieren, soja, melk, selderij, mosterd en sulfieten

5. GMO ETIKETTERING

Het eindproduct bevat plantaardige olie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja

6. BIJKOMENDE VERMELDING OP DE VERPAKKING

Aanvullende vermeldingen	Ja / Neen
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen); vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

7. PRODUCTIEPROCES

Stap 1: Bereiding van de waterige fase

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: Productieproces

- Volumetrische dosering van waterige fase, plantaardige olie en eiwit
- Emulgeren van de samenstelling
- Homogeniseren van de samenstelling

Stap 3: Afvulproces

- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken

		Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

3. VOEDINGSWAARDEN door berekening

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	3049 / 741
Vetten (g)	81,3
waarvan verzadigde vetzuren (g)	12,8
Koolhydraten (g)	0,9
waarvan suikers (g)	0,8
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,3

4. ALLERGENENINFORMATIE

Wettelijke allergenen	
Gluten	-
tarwe	-
rogge	-
gerst	-
haver	-
spelt	-
kamut	-
schaaldieren	-
ei	+
vis	-
aardnoten (pinda's)	-
soja	-
melk	-
noten (schaalvruchten)	-
amandelen	-
hazelnoten	-
walnoten	-
cashewnoten	-
pecannoten	-
paranoten	-
pistachenoten	-
macademanoten	-
selderij	-
mosterd	+
sesam	-
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2	-
lupine	-
weekdieren	-

		Identificatienummer: RB La 319.00
Afdeling: PO	BEHEERD DOCUMENT	Datum: 10/12/2013
Systeem: KWA		

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum laatste receptversie: 28/11/2012

Datum opmaak: 4/06/2015

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

Mayonaise

1b. Receptcode

329 V003

2. INGREDIËNTENDECLARATIE

sojaolie*

water

EIGEEL

azijn

zout

suiker

MOSTERDmeel

voedingszuur

citroenzuur

conserveermiddel

E202

gemodificeerd zetmeel

verdikkingsmiddel

guarptmeel

antioxidant

E385

specerijextract

*Het eindproduct bevat plantaardige olie geproduceerd van genetisch gemanipuleerde soja