



SQS

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-231

Datum: 31-05-2015

Versie: 1.0

Page: 1 van 2

DE CALUWE MAYONNAISES SA.

Adresse : Rue Bodegem 62
1700 DILBEEK

Tel: 02/569.01.25

Fax : 02/567.02.05

Mail: dc.mayonnaise@skynet.be

Site: www.decaluwemayonnaise.be

Nr. d'aggregation : 2.016.200.131

Resp. : De Caluwé Patrick

1. Produit

Produit	SAUCE MOULE AU VIN BLANC 5 Lt.
Produit code	231
Code Bar	5425021072273
Description	Sauce à base de mayonnaise avec vin blanc. Sans sucres ni arômes ajoutés
Conservation	Tenir au frais Max. +18°
Conservation ouvert	Voir date
Particularités	Fine sauce artisanale
Code de lot	Dlc date et code

2. Composition

Ingrédients	Mayonnaise : (Huile végétale,jaune d'oeuf, eau, moutarde, vinaigre, sel, épices), vin blanc, xantaan, guar. Conservateur : E202, E211
-------------	--

3. Valeurs énergétiques de 100 gr.

paramètres	valeurs	paramètres	valeurs		
Energie kJ	3062	Glucides	0,3		
Energie kcal	744	Sucres	0,08		
Matières grasses	82,0	Protéines	1.30		
Acides gras saturés	11,9	Sel	0,9		



SQS

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-231

Datum: 31-05-2015

Versie: 1.0

Page: 2 van 2

4. Critères microbiologiques

<i>parametres</i>	<i>production</i>	<i>DLC</i>	
Germes aérobies totaux /g	<100.000	<500.000	
Listeria monocytogenes /25g	ABSENT	ABSENT	
Salmonella /25g	ABSENT	ABSENT	
Levures et moisissures /g	<1000	<1000	

5. Allergènes

<i>allergène</i>	+ /-	<i>allergène</i>	+ /-
Gluten	-	Maïs	-
Crustacés	-	Oeufs	+
Poisson	-	Lait (lactose)	-
Arachides	-	Moutarde	+
Noix	-	Céleri	-
Soja	+	Sulfiet > 10ppm	-

Allergènes :

Allergènes “+” présent dans les produits, produits composés ou additifs.

6. OGM

La firme De Caluwé Mayonaises SA. garanti que dans ce produit on utilise aucun ingrédient, additif ou arôme qui contient des ogm.

Ce produit répond aux règlements en vigueur N° 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité des ogm.

Cette dernière remplace la directive des produits alimentaires **2001/18/EG**.