



**KZS**

Productspecificatie

Doc: L-KZS-PS-231

Datum: 31-03-2015

Versie: 1.0

Pagina: 1 van 2

**DE CALUWE MAYONAISES NV.**

Adres : Bodegemstraat 62  
1700 DILBEEK

Tel: 02/569.01.25

Fax : 02/567.02.05

e-mail: dc.mayonaise@skynet.be

website: www.decaluwemayonaise.be

Erkenningsnummer: 2.016.200.131

Sales : De Caluwé Patrick

**3. Productgegevens**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Productnaam         | MOSSEL SAUS WITTE WIJN 5 LT.  |
| Productcode         | 231   |
| Barcode             | 5425021072273   |
| Beschrijving        | Saus op basis van mayonaise met witte wijn.<br>Zonder toevoeging van suikers en aroma's |
| Bewaringscondities  | Fris bewaren Max.+18°   |
| Bewaring na opening | Zie bewaardatum   |
| Eigenschappen       | Roomerige fijne artisanale saus   |
| Lotcode             | Tht datum en code   |
|                     |   |

**1. Samenstelling**

|              |   |
|--------------|---|
| Ingrediënten | Mayonaise : (Plantaardige olie, eigeel, water, mosterd, azijn, zout, specerijen), witte wijn, xantaan, guar.<br>Conserveermiddel : E202, E211 |
|--------------|---|

**2. Voedingswaarden per 100 gr.**

| parameter    | waarde | parameter    | waarde |  |  |
|--------------|--------|--------------|--------|--|--|
| Energie kJ   | 3062   | Koolhydraten | 0,3    |  |  |
| Energie kcal | 744    | Suikers      | 0,08   |  |  |
| Vet          | 82,0   | Eiwitten     | 1.30   |  |  |
| Verz. vet    | 11,9   | Zout         | 0,9    |  |  |



**KZS**

Productspecificatie

Doc: L-KZS-PS-231

Datum: 31-03-2015

Versie: 1.0

Pagina: 2 van 2

#### 4. Microbiologische eigenschappen

| <i>parameter</i>             | <i>af productie</i> | <i>Op THT</i> |  |
|------------------------------|---------------------|---------------|--|
| Mesofiel aëroob kiemgetal /g | <100.000            | <500.000      |  |
| Listeria monocytogenes /25g  | AFWEZIG             | AFWEZIG       |  |
| Salmonella /25g              | AFWEZIG             | AFWEZIG       |  |
| Gisten en schimmels /g       | <1000               | <1000         |  |

#### 6. Allergenen

| <i>allergeen</i>        | <i>+ /-</i> | <i>allergeen</i> | <i>+ /-</i> |
|-------------------------|-------------|------------------|-------------|
| Gluten                  | -           | Maïs             | -           |
| Schaal- en schelpdieren | -           | Ei               | +           |
| Vis                     | -           | Melk (lactose)   | -           |
| Aardnoten               | -           | Mosterd          | +           |
| Noten                   | -           | Selderij         | -           |
| Soja                    | +           | Sulfiet > 10ppm  | -           |

Te declareren allergenen volgens .....

Allergenen “+” bij aanwezigheid in enkelvoudige en samengestelde ingrediënten en additieven

#### 5. GMO

De bedrijfsleiding van De Caluwé Mayonaises nv. garandeert dat er in dit product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven of aroma's die gmo's bevatten.

Dit product voldoet aan de Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn **2001/18/EG**.