



**SQS**

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-251

Datum: 31-05-2015

Versie: 1.0

Page: 1 van 1

**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 AIOLI 5 Lt.
Produit code	251
Code Bar	5425021072518
Description	Sauce à base de mayonnaise et d'épices naturelles. 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, moutarde, vinaigre, sel, épices, 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-251

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**.