

**SQS****Fiche Technique**

Doc: L-KZS-PS-256

Datum: 31-05-2015

Versie: 1.0

Page: 1 van 2

**DE CALUWE MAYONAISES SA.**

Adresse : Rue Bodegem 62  
1700 DILBEEK

Tel: 02/569.01.25  
Fax : 02/567.02.05  
Mail: dc.mayonaise@skynet.be  
Site: www.decaluwemayonaise.be

Nr. d'aggregation : 2.016.200.131

Resp. : De Caluwé Patrick

**1. Produit**

Produit	SAUCE BRAZIL 5 Lt.
Produit code	256
Code Bar	5425021072563
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**

Ingédients	Mayonnaise : (Huile végétale, jaune d'oeuf, eau, moutarde, vinaigre, sel, épices), ketchup, poisson, xantaan, guar. Conservateur : E202, E211
------------	--

**3. Valeurs énergétiques de 100 gr.**

paramètres	valeurs	paramètres	valeurs	
Energie kJ	2780	Glucides	3.02	
Energie kcal	676	Sucres	2.44	
Matières grasses	73.09	Protéines	1.30	
Acides gras saturés	10.57	Sel	1.09	



SQS

Fiche Technique

Doc: L-KZS-PS-256

Datum: 31-05-2015

Versie: 1.0

Page: 2 van 2

#### 4. Critères microbiologiques

parametres	production	DLC
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

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

Allergènes :

Allergènes "+" présent dans les produits,produits composés ou additfs.

#### 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**.