



SQS

Fiche Technique

Doc: L-KZS-PS-256

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 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

Ingrédients	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

<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**.