



SQS

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-107

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	CHOP CHOY CURRY 1 KG.
Produit code	107
Code Bar	5425021071078
Description	Salade à base de sauce curry avec poulet et Atjar aigre doux Sans sucres ni arômes ajoutés
Conservation	Tenir au frais +2 à +4
Conservation ouvert	Idem max. 8 jours
Particularités	Salade artisanale à base de poulet cuit et d'Atjar aigre doux
Code de lot	Dlc date et code

2. Composition

Ingrédients	Mayonnaise : (Huile végétale, jaune d'oeuf, moutarde, vinaigre, sel, épices) poulet 45%, Atjar aigre doux, sel, épices, xantaan, guar. Conservateur : E202, E211, E101
-------------	---

3. Valeurs énergétiques de 100 gr.

paramètres	valeurs	paramètres	valeurs		
Energie kJ	1470,2	Glucides	2,14		
Energie kcal	356,2	Sucres	1,9		
Matières grasses	34,82	Protéines	8,46		
Acides gras saturés	4,88	Sel	0,92		



SQS

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-107

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**.