

**SQS****Fiche Technique**

Doc: L-SQS-FT-845

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	SALADE DE SURIMI 200 GR.
Produit code	845
Code Bar	5425021070743
Description	Salade à base de mayonaise avec du surimi Sans arômes ajoutés
Conservation	Tenir au frais +2 à +4
Conservation ouvert	Idem max. 8 jours
Particularités	Salade artisanale à base de surimi
Code de lot	Dlc date et code

2. Composition

Ingédients	Mayonnaise : (Huile végétale, jaune d'oeuf, moutarde, vinaigre, sel, épices) 40% de surimi, oeufs, tomate, dextrose, sucre, sel, épices, xantaan, guar. Conservateur : E202, E211
------------	--

3. Valeurs énergétiques de 100 gr.

paramètres	valeurs	paramètres	valeurs	
Energie kJ	1665	Glucides	7,13	
Energie kcal	403	Sucres	1,41	
Matières grasses	39,16	Protéines	5,23	
Acides gras saturés	5,99	Sel	0,66	

**SQS**

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-845

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>+ / -</i>	<i>allergène</i>	<i>+ / -</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**.