



SQS

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-427

Datum: 23-04-2018

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	SALADE PRINTANIÈRE 150 GR.
Produit code	427
Code Bar	5425021073270
Description	Salade à base de sauce mayonnaise avec un mélange de légumes Sans sucres ni arômes ajoutés
Conservation	Tenir au frais +2 à +4
Conservation ouvert	Idem max. 8 jours
Particularités	Salade artisanale à base de légumes
Code de lot	Dlc date et code

2. Composition

Ingrédients	Mayonnaise : (Huile végétale, jaune d'oeuf, moutarde, vinaigre, sel, épices) mélange de légumes, sel, épices, xantaan, guar. Conservateur : E202, E211
-------------	---

3. Valeurs énergétiques de 100 gr.

paramètres	valeurs	paramètres	valeurs		
Energie kJ	700,4	Glucides	3,3		
Energie kcal	169,6	Sucres	1,77		
Matières grasses	16,56	Protéines	1,21		
Acides gras saturés	2,37	Sel	0,69		



SQS

Fiche Technique

Doc: L-SQS-FT-427

Datum: 23-04-2018

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**.