

ECHE BELGISCHE TRAITEUR MAYONAISE MET SCHARRELEIEREN

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

Ingrediënten: koolzaadolie (78,6%), scharreleigeel 7,5%, azijn, mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur, specerij), zout, suiker, gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, antioxidant: calciumdinaatrium-EDTA, specerijextract.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	30352 kJ 742 kcal
Koolhydraten	1,4 g
- Waarvan suikers	1,3 g
Vetten	81,1 g
- Waarvan verzadigd	6,6 g
Proteïnen	1,3 g
Zout	1,2 g

Allergeneninformatie

Gluten	-
- Tarwe	-
- Rogge	-
- Gerst	-
- Haver	-
- Spelt	-
- Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	-
Noten	-
- Amandelen	-

ECHE BELGISCHE TRAITEUR MAYONAISE MET SCHARRELEIEREN

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

- Hazelnoten	-
- Walnoten	-
- Cashewnoten	-
- Pecannoten	-
- Paranoten	-
- Pistachenoten	-
- Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	+
Sesam	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Aanvullende allergenen

Lactose	-
Cacao	-
Glutamaat (E620-E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	+
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-
Vlees	-
Azokleurstoffen	-

ECHE BELGISCHE TRAITEUR MAYONAISE MET SCHARRELEIEREN

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

Stockagevoorwaarden

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.

GMO etikettering

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

Bijkomende vermelding op de verpakking

Aanvullende vermeldingen	Ja/neen
"met zoetstof(fen)" Vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen)" Vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"Kan activiteit of oplettenheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

Productieproces

Stap 1: bereiding van de waterige fase

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: productieproces

- Volumetrische dosering van waterige fase, plantaardige olie en eigeel
- Emulgeren van de samenstelling
- Homogeniseren van de samenstelling

Stap 3: afvulproces

- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken

ECHTE BELGISCHE TRAITEUR MAYONAISE MET SCHARRELEIEREN

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

Productspecificaties

Grondstoffen en primaire verpakkingen

Voor elke grondstof/verpakking is een goedgekeurde specificatie aanwezig.

Elke levering van grondstof/verpakking dient te voldoen aan de goedgekeurde specificatie.

Fysico-chemische parameters

Parameter	Waarde	Min/max
pH	3,75	± 0,3
% zout	1,25	± 0,3
% zuur	0,45	± 0,3

Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	3×10^3	3×10^5	3×10^7
Melkzuurbacteriën	3×10^3	3×10^4	3×10^7
Schimmels	3×10^2	3×10^3	Geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	3×10^3	3×10^4	3×10^5
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	<100	100

Metaaldetectie

Toegepast voor alle verpakkingen behalve: emmer, BIB, laminaat tubes (zeef) en bidons.