

## 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 – 10/09/2019

**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	3039 kJ 739 kcal
Koolhydraten	1,4 g
- Waarvan suikers	1,2 g
Vetten	80,7 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 – 10/09/2019**

- 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 <sub>2</sub>	-
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 – 10/09/2019**

### 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 oplettheid 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 – 10/09/2019

### 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)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Melkzuurbacteriën	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$

Informatie in dit document wordt aangezien als correct op de datum hierboven vermeld en wordt gegeven in goed vertrouwen.