Delino nv

't Walletje 51 - 8300 Knokke-Heist (BELGIË)

Tel +32/50/60.38.72

Toelatingsnummer AER/WVL/002390

Website www.delino.be

E-mail kwaliteit@delino.be

A. PRODUCT

Naam	Truffelmayonaise 500 ml
	Mayonnaise à la Truffe 500 ml
Code	0946-DE
Intrastatcode	21039090
Productomschrijving	Romige mayonaise met een diep, karaktervol truffelaroma.
Gebruik	Heerlijk bij: carpaccio of steak tartaar, gourmet burger of luxebroodjes, als dip bij kroketjes, frietjes of aardappelwedges, gegrilde groeten of snackgroenten.
Staalname	Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum

B. INGREDIENTENDECLARATIE (volgens Verordening nr. 1169/2011/EU)

Declaratie	plantaardige olie (koolzaad, olijf), MOSTERD (water, azijn, MOSTERDZADEN, zout, specerijen), EIGEEL, water, champignons, zomertruffel (0,45%), olijven, kappers, zout, azijn, suiker, specerijen, aroma, voedingszuur (glucono-delta-lacton), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calcium-dinatrium-EDTA).
	huile végétale (colza, olives), MOUTARDE (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, épices), jaune d'OEUF, eau, champignons, truffe d'été (0,45%), olives, câpres, sel, vinaigre, sucre, épices, arôme, acidifiant (glucono-delta-lactone), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxydant (calcium disodium EDTA).

C. BEWARING

Omschrijving	Waarde
Bewaren bij	2°C - 26°C -- Advies: na openen gekoeld bewaren / Conseil: après ouverture conserver au frigo / Hinweis: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Houdbaarheid	Productiedatum + 240 dagen
Min houdbaarheid bij levering	Leveringsdatum + 90 dagen
Transport	Gekoeld transport

D. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
Textuur	Gebonden saus
Kleur	Wit met bruine garnituur
Smaak	Typisch
Reuk	Typisch

E. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
pH	3,91 +/- 0,25

F. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

Omschrijving	Doel bij productie	Tolerantie (productie)
Totaal kiemgetal	NVT	NVT
Gisten	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Schimmels	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Enterobacteriaceae	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
E. coli	< 10 kve/g	< 50 kve/g
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Salmonella	NVT	NVT

G. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100g (BEREKEND)
Waarden berekend op basis van de beschikbare gegevens van de grondstoffen.

Omschrijving	Waarde
Energie (kJ)	3022 kJ
Energie (kcal)	722 kcal
Vetten	80,3 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,1 g
waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren	50,3 g
waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren	22,7 g
Koolhydraten	0,9 g
waarvan suikers	0,6 g
Vezels	0,1 g
Eiwitten	1,2 g
Zout	1,07 g
Vochtgehalte	12,2 g

H. WETGEVING

Delino NV garandeert dat het product voldoet aan de actuele Belgische en Europese wetgeving.

I. FYSISCHE CONTAMINATIE

Omschrijving	Waarde
Glas	Visuele controle
Hout	Visuele controle
Metaal	Visuele controle
Producteigen onzuiverheden	Visuele controle
Ongedierte	Pest control

J. GGO INFORMATIE (volgens verordening (EG) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

K. BESTRALING

Dit product is niet bestraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten

L. VERPAKKING

Type	Tube 500 ml	Netto	500 ml
EAN	05412834510276	Lengte	
Aard	Atmosferisch	Hoogte	205,00 MM
Vulmethode	Automatisch, volumetrisch	Breedte	
Palletinfo	12 verpakkingen/karton, 14 kartons/laag x 5 lagen = 70 kartons/palet.	Diameter	61,00 MM
Pallettype	HOUTEN PALLET	Tarra	0,04 KG

Omverpakking

Type	O / L / P *	Tarra	Lengte	Hoogte	Breedte
	12 / 168 / 840	0,155 KG	265 mm	231 mm	200 mm

EAN OMVERPAKKING	15412834510273

*** 0 = aantal verpakkingen; L = aantal verpakkingen per laag; P = aantal verpakkingen per pallet**

M. ALLERGIE INFORMATIE

Onderstaande tabel is gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

\+ Het product bevat het allergeen doordat het voorkomt in minstens 1 ingrediënt.

\- Het allergeen is niet aanwezig als ingrediënt in het recept.

'?' Het eindproduct kan sporen van dit allergeen bevatten doordat minstens 1 ingrediënt sporen bevat.

allergeen	+	-	?	allergeen	+	-	?
Gluten		X		Schaaldieren		X	
Ei	X			Vis		X	
Aardnoten (Pinda's)		X		Soja		X	
Melk		X		Noten (schaalvruchten)		X	
Selderij		X		Mosterd	X		
Sesam		X		Zwaveldioxide-sulfieten >10 ppm (E220-E228)		X	
Lupine		X		Weekdieren		X	
Lactose		X					

N. FOTO



Delino NV verklaart hierbij dat de bovenstaande informatie naar ons beste vermogen correct en nauwkeurig is samengesteld. Elke gebruiker dient na te gaan of het product (wettelijk) geschikt is voor de bestemde toepassing. De inhoud van dit document houdt geen schriftelijke garantie noch waarborg in.

Bij wijziging van één van de bovenstaande gegevens zal Delino NV haar rechtstreekse afnemers op de hoogte brengen. Deze productspecificatie wordt geacht te zijn aanvaard indien geen opmerkingen werden ontvangen binnen de 8 dagen na het versturen van deze specificatie.

Datum: 29/01/26 (Versie: 1)

Handtekening:



Naam: Nicolas Derudder

Functie: Kwaliteitsmanager