

Technische Fiche / Fiche Technique

Mayon(n)aise 8x700ml



1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William
Naam product / Nom du produit	Mayon(n)aise 8x700ml
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	11514
Verkoopseenheid / Unité de vente	8x700ml
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 plastic tube / 1 tube en plastique
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426115168
EAN-code verbruikerseenheid / code EAN unité de consommateur	5410426115113
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090
Code fost plus	021

2 palletsamenstelling/ palletisation

palletsamenstelling / palletisation	21 kartons x 6 lagen x 8 tubes 21 cartons x 6 couches x 8 tubes
Aantal per laag / Quantité par couche	21
Aantal lagen per pallet / Couches par palette	6

3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	plastic PP-EVOH-PP / plastic PP-EVOH-PP
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	710ml
Type pallet / Type de palette	Europallet / palette euro

4 Afmetingen/Dimension

Hoogte pallet (pallet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm)	175,3 cm
breedte pallet / Largeur palette	80 cm
Lengte pallet / Longueur palette	120 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	26,5 cm
breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente	16,6 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	24,6 cm
Hoogte verbruikerseenheid / Hauteur unité de consommateur	25,5 cm
breedte verbruikerseenheid / Largeur unité de consommateur	8,1 cm
Lengte verbruikerseenheid / Longueur unité de consommateur	6,1 cm

5 Gewichten/Poids

Gewicht pallet / Poids palette	743 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	5,7 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	5,2 kg
Brutogewicht verbruikerseenheid / Poids brut unité de consommateur	696,0 g
Nettogewicht verbruikerseenheid / Poids net unité de consommateur	645,0 g

6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	9 maand / 9 mois
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison	4 maand / 4 mois
Stockagetemperatuur / Température de stockage	min: 3°C max: 22°C
Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation	Koel en droog bewaren / Conserver au frais et au sec
Bewaarvoorschriften na opening / Conseils de conservation après ouverture	1 maand in koeling (max 7°C)/ 1 mois au réfrigérateur (max 7°C)

7a Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: koolzaadolie, *eigee*l van scharrelkippen (10%), azijn, *mosterd*, plantaardig extract, zout, conserveermiddel (kaliumsorbaat), antioxidant (calciumdinatriumEDTA).

Ingrédients: huile de colza, jaune d'*œuf* de poules élevées au sol (10%), vinaigre, *moutarde*, extrait de légume, sel, conservateur (sorbate de potassium), antioxydant (calcium disodium EDTA).

7b Voedingswaarden per 100 ml/Valeurs nutritionnelles par 100 ml

energie / énergie (kJ / kcal)	3168,6/475,3
vetten / graisses (g)	84,8
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	7,1
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	52,9
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	23,3
koolhydraten / glucides	0,2
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	0,0
vezels / fibres alimentaires	0,1
eiwitten / protéines	1,6
zout / sel	1,4

8a Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het product / Présent dans le produit
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Nee / Non
Schaaldieren / Crustacés	Nee / Non
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Nee / Non
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Nee / Non
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Nee / Non
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Nee / Non
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Nee / Non
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

8b Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het bedrijf / Présent dans l'entreprise
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Ja (tarwe, gerst, rogge) / Oui (blé, orge, seigle)
Schaaldieren / Crustacés	Ja / Oui
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Ja / Oui
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Ja / Oui
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Ja / Oui
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Ja / Oui
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Ja / Oui
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques

Smaak / Goût	mayon(n)aise
Textuur / Texture	geëmulgeerde saus / sauce émulsionnée

10 Fysico-chemische eigenschappen / Propriétés physico-chimiques

Vrij van vreemde bestanddelen? Absence de particules étrangères	Ja / Oui
--	----------

11 Bacteriologische kenmerken / Propriétés bactériologiques

Voert u controles uit om de microbiologische kwaliteit te garanderen? Exécutez vous des contrôles pour garantir la qualité microbiologique?	Ja / Oui
Gebeuren deze controles intern of extern via labo? Les contrôles sont-ils exécutés en interne ou en externe?	interne en externe controles contrôles internes et externes

	Norm bij productie / Norme à la production
Totaal mesofiel kiemgetal / Nombre d'organismes mésophiles	<1000
Salmonella	Negatief in 25g / Négatif dans 25g
Gisten / Levures	<100
Schimmels / Mycètes	<100
Enterobacteriaceae	<10

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés

Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières	Microbiologie, temperatuur, samenstelling, houdbaarheid Microbiologique, température, composition, durabilité
Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production	Temperatuur, procesparameters Température, les paramètres du processus
Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini	Kleurcontrole, smaak, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewichtscntrole Contrôle de la couleur, du goût, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, du poids

13 Etikettering / Etiquetage

Naam product / Nom produit	Ja / Oui
Batchnummer / Numéro de lot	Ja / Oui
Kunt u via batchnummer een productrecall uitvoeren? / Pouvez vous exécuter un rappel de produits selon le numéro de lot?	Ja / Oui
Netto gewicht / Poids net	Ja / Oui
Vervaldatum / Date de péremption	Ja / Oui

14 HACCP

Nummer vergunning eetwareninspectie / Numéro de licence de l'inspection des denrées alimentaire	1310890066
--	------------

Genetisch gemodificeerde organismen/ Organismes génétiquement**15 modificés**

Bevat het product GGO's? / Le produit contient-il des OGM?	Nee/Non
---	---------

Datum uitgave: 13/09/2022

Versie: 3