



MAYONNAISE AZETTI 10L: productinformatie

A. PRODUCT

Naam	Mayonaise 10 lit AZETTI
	Mayonaise 10 lit AZETTI
Code	0559-AZ
Intrastatcode	21039090
Productomschrijving	Saus op basis van raapolie, eigeel, water, azijn en mosterd.
Gebruik	Naar smaak
Staalname	Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum

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

Declaratie	koolzaadolie, EIGEEL, water, azijn, MOSTERD, suiker, zout, specerij-extract, voedingszuur (citroenzuur), stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom), antioxidant (calciumdinaatrium-EDTA), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat).
	huile de colza, jaune d'OEUF, eau, vinaigre, MOUTARDE, sucre, sel, extrait d'épice, acidifiant (acide citrique), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), antioxygène (calcium disodium EDTA), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).

C. BEWARING

Omschrijving	WAARDE
Bewaren bij	2°C - 18°C
Houdbaarheid	Productiedatum + 240 dagen
Min houdbaarheid bij levering	Leveringsdatum + 180 dagen
Transport	Gekoeld transport

D. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Omschrijving	WAARDE
Textuur	Mayonaise
Kleur	Wit
Smaak	Typisch
Reuk	Typisch

E. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
pH	3,86 +/- 0,25

F. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

Omschrijving	WAARDE
Totaal kiemgetal	< 10.000 kve/g
Gisten	< 1.000 kve/g
Schimmels	< 1.000 kve/g
Enterobacteriaceae	< 10 kve/g
E. coli	< 10 kve/g
Staphylococcus aureus	< 10 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 g
Salmonella	NVT / NA

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

Omschrijving	WAARDE
Energie (kJ)	3049 kJ
Energie (kcal)	741 kcal
Vetten	81,2 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,3 g
waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren	50,7 g
waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren	24,0 g
waarvan transvetzuren	1,2 g
Koolhydraten	1,2 g
waarvan suikers	1,1 g
Vezels	0,1 g
Eiwitten	1,3 g
Zout	1,34 g
Vochtgehalte	14,3 g

H. TOXISCHE STOFFEN

Producent garandeert dat het product voldoet aan de actuele wetgeving en richtlijnen:

- Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 199/2006 van de commissie van 3 februari 2006 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 466/2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, wat betreft dioxinen en dioxineachtige PCB's
- Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees parlement en de raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad
- Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees parlement en de raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven - Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees parlement en de raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG
- Verordening (EG) nr. 2377/90 van de raad van 26 juni 1990 houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong

I. FYSISCHE CONTAMINATIE

Omschrijving	WAARDE
Glas	Visuele controle
Hout	Visuele controle
Metaal	Visuele controle
Producteigen onzuiverheden	Visuele controle
Insecten	Pest Management Solutions

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	Emmer	Netto	10 L=9,4 kg
EAN	05412834503667	Lengte	
Aard	Atmosferisch	Hoogte	265,00 MM
Vulmethode	Automatisch, volumetrisch	Breedte	
Palletinfo	13 stuks/laag x 4 lagen + 8 stuks = 60 stuks/palet	Diameter	270,00 MM
Pallettype	HOUTEN PALLET	Tarra	0,35 KG

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 product is vrij van dit allergeen.

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

° Kruisbesmetting mogelijk via de productielijn.

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

Producent verklaart hierbij dat de bovenstaande informatie overeenstemt met de realiteit.

Bij wijziging van één van de bovenstaande gegevens zal producent AZ FOOD CVBA op de hoogte brengen.

Datum: 11/01/16 (Versie: 5)

Azetti producten worden voor AZ FOOD CVBA geproduceerd door erkend producent.

Jaarlijkse labo-analyses in afspraken ten laste van de producent.