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	Mayonaise 10 kg
	Mayonnaise 10 kg
Code	0001-DE
Intrastatcode	21039090
Productomschrijving	De klassieker met 80% olie. De mayonaise vormt de basis van de meeste koude sausen.
Gebruik	Bij koude en warme gerechten en voor verwerking in o.a. salades, deze blijven mooi en smakelijk.
Staalname	Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum

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

Declaratie	koolzaadolie, EIGEEL, water, azijn, MOSTERD, suiker, zout, natuurlijk kruiden- en specerijenextract, gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren (guargom, xanthaangom), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calcium-dinatrium-EDTA).
	huile de colza, jaune d' OEUF, eau, vinaigre, MOUTARDE, sucre, sel, extrait d'herbes et d'épices, amidon modifié, stabilisants (gomme de guar, gomme de xanthane), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxygène (calcium disodium EDTA).

C. BEWARING

Omschrijving	Waarde
Bewaren bij	2°C - 22°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	3,87 +/-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)	3075 kJ
Energie (kcal)	735 kcal
Vetten	81,9 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,3 g
waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren	52,1 g
waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren	23,4 g
Koolhydraten	0,7 g
waarvan suikers	0,5 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	1,3 g
Zout	1,32 g
Vochtgehalte	14,0 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	Emmer	Netto	10 kg
EAN	05412834000012	Lengte	
Aard	Atmosferisch	Hoogte	225,00 MM
Vulmethode	Automatisch, volumetrisch	Breedte	
Palletinfo	11 stuks/laag x 5 lagen = 55 stuks/palet	Diameter	294,00 MM
Pallettype	HOUTEN PALLET	Tarra	0,40 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 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: 05/03/25 (Versie: 12)

Handtekening:



Naam: Nicolas Derudder

Functie: Kwaliteitsmanager