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 6x330 ml
	Mayonnaise 6x330 ml
Code	0652-DE
Intrastatcode	21039090
Productomschrijving	De klassieker met 80% olie. De mayonaise vormt de basis van de meeste koude sausen.
Gebruik	Snack, bij koude en warme gerechten.
Staalname	Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum

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

Declaratie	koolzaadolie (80%), EIGEEL (7,5%), water, azijn, MOSTERD, zout, suiker, natuurlijke kruiden- en specerijenextracten, stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calcium-dinatrium-EDTA).
	huile de colza (80%), jaune d'OEUF (7,5%), eau, vinaigre, MOUTARDE, sel, sucre, extraits naturels d'herbes et d'épices, stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxygène (calcium disodium EDTA).

C. BEWARING

Omschrijving	Waarde
Bewaren bij	2°C - 26°C -- na opening - après ouverture - after opening 2°C - 7°C
Houdbaarheid	Productiedatum + 240 dagen
Min houdbaarheid bij levering	Leveringsdatum + 90 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	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)	3085 kJ
Energie (kcal)	737 kcal
Vetten	82,3 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,3 g
waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren	52,3 g
waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren	23,6 g
Koolhydraten	0,6 g
waarvan suikers	0,5 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	1,2 g
Zout	1,33 g
Vochtgehalte	13,8 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	Pot	Netto	330 ml
EAN	05412834996520	Lengte	
Aard	Atmosferisch	Hoogte	80,00 MM
Vulmethode	Automatisch, volumetrisch	Breedte	
Palletinfo	6 verpakkingen/karton, 16 kartons/laag x 14 lagen = 224 kartons/palet.	Diameter	92,00 MM
Pallettype	HOUTEN PALLET	Tarra	0,02 KG

Omverpakking

Type	O / L / P *	Tarra	Lengte	Hoogte	Breedte
	6/16/224	0,117 KG	284 mm	81 mm	190 mm

EAN OMVERPAKKING	5412834006526

*** 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: 05/03/25 (Versie: 7)

Handtekening:



Naam: Nicolas Derudder

Functie: Kwaliteitsmanager