



Delka sa, Rue de Battice 22b, B-4800 Petit-Rechain,
Belgique, +32 87 76 68 36

Fiche technique:

DEPI0008
MAYONNAISE

Ref interne: DEPI0008

Date de la révision : 22-12-22

Version n°: 2

Etabli par : Ellen Vercruysse

Approuvé par: E. Gheenens

1. Généralités

Nom de l'article MAYONNAISE

Description de produit Mayonnaise

Durée de conservation après fabrication 12 mois dans l'emballage d'origine, non-ouvert, protégé de la lumière directe
Avant ouverture conserver: à température ambiante
Après ouverture conserver: au réfrigérateur (0-7°C) max 30 jours après ouverture

2. Composition/ingrédients (selon le règlement UE 1169/2011)

Huile de colza (80%), jaune d'**oeufs** (7,5%), eau, vinaigre, **moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, épices), arôme naturel de poivre, conservateurs: sorbate de potassium et benzoate de sodium, antioxydant: calcium disodium EDTA

3. Allergènes (selon le règlement UE 1169/2011)

dans le produit

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | Céréales contenant du gluten | - |
| 2 | Crustacés et produits à base de | - |
| 3 | Oeufs et produits à base de | + |
| 4 | Poissons et produits à base de | - |
| 5 | Arachides et produits à base de | - |
| 6 | Soja et produits à base de | - |
| 7 | Lait et produits à base de | - |
| 8 | Fruits à coques et produits à base de | - |
| 9 | Céleri et produits à base | - |
| 10 | Moutarde et produits à base de | + |
| 11 | Graines de sésame et produits à base de | - |
| 12 | Sulfites > 10mg/kg ou 10 mg/l | - |
| 13 | Lupin et produits à base de | - |
| 14 | Mollusques et produits à base de | - |

+ présence - absence

4. Valeurs nutritionnelles calculées (selon le règlement UE 1169/2011)

	par 100g
Energie kJ/kcal	3084/750 kJ/kCal
Matières grasses	82,3g
dont acides gras saturés	6,7g
Glucides	< 0,5g
dont sucres	0g
Fibres alimentaires	< 0,5g
Protéines	1,3g
Sel (Na*2,5)	1,0g

 Delka sa, Rue de Battice 22b, B-4800 Petit-Rechain, Belgique, +32 87 76 68 36	Fiche technique: DEPI0008 MAYONNAISE	Ref interne: DEPI0008 Date de la révision : 22-12-22 Version n°: 2 Etabli par : Ellen Vercruysse Approuvé par: E. Gheenens
--	--	---

5. Caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques

Aspect/couleur
Goût/odeur
Consistance
pH

ivoire
mayonnaise
ferme et onctueuse
3,80 - 4,20

6. Caractéristiques microbiologiques (selon le règlement UE 2073/2005)

Germes totaux
Levures et Moisissures
L Monocytogènes
Salmonelles

Normes
<1000/g
<100/g
Absence dans 25g
Absence dans 25g

Source
norme interne
norme interne
AFSCA
AFSCA

7. Qualité du produit

Le produit est conforme au règlement UE 1829/2003 et 1830/2008: OGM et OGM dérivé

Le produit est conforme à la directive UE 2/1999 et 3/1999: ionisation

L'emballage primaire répond aux exigences de la législation en matière alimentaire (UE 1935/2004 & 10/2011-en cas de matière plastique)

Le produit est conforme au règlement UE 396/2005: résidus de pesticides

Le produit répond aux exigences de la législation européenne/belge en vigueur.