

Fiche technique

DENOMINATION COMMERCIALE :

Belgout Mayonnaise

Numéro d'article : A15813



CONSEILS D'UTILISATION

Accompagne les frites, les salades et les crudités.

DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT

Peut être consommé à tout âge, par tout public.

COMPOSITION DU PRODUIT (Cfr. 2011/1169/UE)

Huile de colza (78%), jaunes d'oeufs (7.5%), eau, vinaigre, moutarde (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, épices), sel, sucre, stabilisants : gomme xanthane – gomme guar, antioxydant : calcium disodium EDTA.

ALLERGENES (cfr 2011/1169/UE)	présent comme ingrédient
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	NON
2. Crustacés et produits à base de crustacés	NON
3. OEufs et produits à base d'oeufs	OUI
4. Poissons et produits à base de poissons	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides	NON
6. Soja et produits à base de soja	NON
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	NON
9. Céleri et produits à base de céleri	NON
10. Moutarde et produits à base de moutarde	OUI
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	NON
13. Lupin et produits à base de lupin	NON
14. Mollusques et produits à base de mollusques	NON

VALEURS NUTRITIONNELLES par 100g (Cfr 2011/1169/UE)

Énergie	3081 kJ 749 kcal
Matières grasses	82 g
dont acides gras saturés (AGS)	6.3 g
Glucides	0.5 g
dont sucres	0.5 g
Fibres alimentaires	< 0.5 g
Protéines	1.5 g
Sel (sodium x 2.5)	0.9 g

GMO (Cfr. 2003/1829/UE & 2003/1830/UE)

Ne contient pas d'organisme génétiquement modifié, n'est pas produit à partir de matériel génétiquement modifié. N'est pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

IONISATION (Cfr. 1999/2/UE & 1999/3/UE)

N'est pas traité par ionisation. Ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk
info@spuntini.be
www.spuntini.be

Fiche technique

DENOMINATION COMMERCIALE :

Belgout Mayonnaise

Numéro d'article :

A15813



CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

Aspect	Homogène
Odeur/gout	Caractéristique
Hygiène	Absence corps étrangers

CARACTERISTIQUE PHYSICO CHIMIQUE

pH	3.85 ± 0.20
% Matière sèche	85.3 ± 2.00
Acidité Totale	3.80 ± 1.00

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE (Microbiological guidelines UGent – Category 6C, Part 3)

Paramètres	Cible	Tolérance
Germes totaux aérobies à 30°C	NA	NA
Bactéries lactiques	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Levures	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Moisissures	300 cfu/g	3.000 cfu/g
Entérobactéries	300 cfu/g	3.000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	< 50 cfu/g
Salmonelles	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Abs/25g

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES

Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge cfr A.R. 28/12/1973

DDM (= n° lot) : 12 mois

CONSERVATION : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

TYPE DE CONDITIONNEMENT

Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Cfr. 1935/2004/UE, 10/2011/UE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés au contact direct avec des denrées alimentaires)

Seaux 5 L – 10 L

Poches 4 L

Dernière modification : 23/04/2025

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

info@spuntini.be

www.spuntini.be