

	PRODUCT INFORMATION			
Product name	Light Mayonnaise Foodservice (54006111)			
Article number / EPN	76014768 / 76014974 / 76015550			
Net weight / Drained weight	5.05 kg - 5 L Pail Euro			
EAN / TUC code	5000157144027 / 8715700117638 / 8715700117973			
Net weight (g / Kg)	Unit: 5050 g	Case:	Pallet: 354 kg	
Gross weight (g / Kg)	Unit: 5230 g	Case:	Pallet: 388 kg	
Ingredient declaration	Water, rapeseed oil 25%, spirit vinegar, modified starch, pasteurised egg* 3.5 %, sugar, salt, pasteurised egg yolk* 1%, thickener (xanthan gum), lemon juice concentrate, preservative (potassium sorbate), antioxidant (calcium disodium EDTA), acid (malic acid), natural flavour * from free range eggs			
CONTAINS (ALLERGENS)	Egg			
Nutritional data	per 100 gr/ml product		per 100 gr/ml prepared product	
Energy	1111 / 265 kJ/kcal		kJ/kcal	
Fat	25.6 g		g	
(of which saturates)	(1.9 g)		g	
Carbohydrates	7.5 g		g	
(of which sugars)	(3.1 g)		g	
Protein	0.6 g		g	
Salt	1,6 g		g	
Fibre	g		g	
Product description / Legal name				
Preparation / Dosing				
Microbiological data	Typical range	Units of Measurement		
Total plate count	< 1000	cfu/g		
Moulds and Yeast	< 10	cfu/g		
Lactobacillus	< 10	cfu/g		
Enterobacteriaceae	< 10	cfu/g		
Statement				
Analytical data	Typical range	Units of Measurement		
Dry matter		%		
Salt	1,75 - 2,00	%		
pH	3,35 - 3,75	°		
Brix				
Acid	0,70 - 0,95	%		
Dietary Claims:	Halal:	No	Vegetarian:	Yes
	Kosher:	Yes	Suitable for Coeliacs (assessed as containing < 20ppm gluten)	Yes
	Contains Gluten	No	No Artificial Colours	Yes
	No Artificial Preservatives	No	No Artificial Flavours	Yes
	Vegan	No		
GMO	All used ingredients are non-GMO or non-GMO by IP based upon suppliers certificates.			
BB or BBE reference	BB			
Coding on packaging	tenability date: stamped on bag and on outer case, productiondate: stamped on bag and on outer case.			
Shelf life/Storage conditions	365	Shelf life in days after production.	ambient	Storage conditions before opening
	10	Shelf-life in days after opening.	ambient	Storage conditions after opening
	Notes: Ambient indicates shelf-life has been established under conditions of 20 + 2°C, Refrigerated temperature 1-6 °C and Frozen temperature -18 to -30°C.			
	While open shelf-life information is provided this is only an indicative test as the product stability after opening is dependent on the specific usage, dispensing practices and storage environment. No liability can be accepted for any issues arising from contamination as a result of poor practices at point of use.			
Packaging material/dimensions		Primary	Secondary	Tertiary
	Type, sort	Pail	box	
	Dimensions (L x W x H)	227x227x180 mm		120x80 cm
	Weight			27 kg
	% recyclable			
Pallet Information	Units per case	1		
	Cases per layer	14		
	Layers per pallet	5		
Country of origin	Production in:	The Netherlands		
Country of origin for ingredients (Only when legally required)				
	The product is produced according to EU-legislation.			

	PRODUCT INFORMATIE			
Productnaam	Light Mayonnaise Foodservice (54006111)			
Artikel nummer	76014768 / 76014974 / 76015550			
Netto inhoud/Uitlekgewicht	5.05 kg - 5 L Pail Euro			
EAN code	5000157144027 /			
Netto gewicht (g / Kg)	Unit: 5050 g	Case:	Pallet: 354 kg	
Bruto weight (g / Kg)	Unit: 5230 g	Case:	Pallet: 388 kg	
Ingrediëntendeclaratie	Water, raapzaad olie 25%, azijn, gemodificeerd zetmel, gepasteuriserd ei* 3.5%, suiker, zout, gepasteuriseerd eigeel 1%, verdikkingsmiddel (xanthaangom), citroensap concentraat, specerij, conserveermiddel (kaliumsorbaat), antioxidant (calcium-dinatrium-EDTA), appelazijn. * Van eieren van hennen met vrije uitloop.			
BEVAT (ALLERGENEN)				
Voedingswaarde	per 100 gr/ml product		per 100 gr/ml bereid product	
Energie	1111 / 265 kJ/kcal		kJ/kcal	
Vet	25.6 g		g	
(waarvan verzadigd vet)	(1.9 g)		g	
Koolhydraten	7.5 g		g	
(waarvan suikers)	(3.1 g)		g	
Eiwit	0.6 g		g	
Zout	1.6 g		g	
Voedingsvezel	g		g	
Productomschrijving/ Toepassingsmogelijkheden				
Bereiding /dosering				
Microbiologische data				
Totaal kiemgetal	< 1000	kve/g		
Gisten en schimmels	< 10	kve/g		
Lactobacillus	< 10	kve/g		
Enterobacteriën	< 10	kve/g		
Statement				
Analytische kenmerken				
Droge stof		%		
Zout	1,75 - 2,00	%		
pH	3,35 - 3,75	°		
Brix				
Zuren	0,70 - 0,95	%		
Geschikt voor:	Halal:	Nee	Vegetarisch	Ja
	Kosher:	Ja	Geschikt voor Coeliakie (bevattende < 20 ppm gluten)	Ja
	Bevat gluten	Nee	No Artificial Colours	Ja
	No Artificial Preservatives	Nee	No Artificial Flavours	Ja
	Veganistisch	Nee		
GMO	Alle gebruikte grondstoffen zijn non GMO of non GMO by IP volgens verklaringen van onze leveranciers			
THT of THT tot einde	THT			
Codering op verpakking	houdbaarheidsdatum: gedrukt op de zak en op de doos, productie datum: gedrukt op de zak en op de doos.			
Houdbaarheid/bewaarcondities	365	Houdbaar na productie (dagen)	FALSO	Opslagcondities vóór opening
	10	Houdbaar na opening (dagen)	FALSO	Opslagcondities na opening
	Notes: Ambient betekent condities 20 + 2°C, Gekoeld: temperatuur 1-6 °C en Bevroren: temperatuur -18 tot -30°C.			
	Als Open houdbaarheid informatie is gegeven is dit allen indicatief bedoeld omdat de stabiliteit van het product na openen afhankelijk is van specifiek gebruik, manier van doseren en opslag condities. Geen enkele verantwoordelijkheid wordt aanvaard voor problemen die voortvloeien uit contaminatie van het product als gevolg van slechte gebruiksomstandigheden.			
Verpakkings soort/afmeting		primair	secundair	tertiair
	soort			
	afmetingen	227x227x180 mm		120x80 cm
	gewicht			27 kg
	% recyclebaar			
Pallet Information	Units per case	1		
	Cases per layer	14		
	Layers per pallet	5		
Land van herkomst	Productie in: The Netherlands			
Land van herkomst voor ingrediënten (alleen indien wettelijk vereist)				
	Het product is geproduceerd volgens EU-wetgeving.			

	INFORMATION DE PRODUIT			
Nom du produit	Light Mayonnaise Foodservice (54006111)			
Numéro d'article	76014768 / 76014974 / 76015550			
Poids net / poids net égoutté	5.05 kg - 5 L Pail Euro			
Code EAN	5000157144027 /			
Net weight (g / Kg)	Unit: 5050 g	Case:	Pallet: 354 kg	
Gross weight (g / Kg)	Unit: 5230 g	Case:	Pallet: 388 kg	
Déclaration d'ingrédients	Eau, huile de colza 25%, vinaigre d'alcool, amidon modifié, oeuf pasteurise* 3.5%, sucre, sel, jaune d'oeuf pasteurisé* 1%, épaississant (gomme xanthane), jus de citron concentré, conservateur (sorbate de potassium), antioxydant (calcium disodium EDTA), acidifiant (acide malique), arôme naturel			
CONTIENT (ALLERGÈNES)				
Valeur nutritive	par 100 gr/ml de produit		par 100 gr/ml de produit préparé	
Énergie	1111 / 265 kJ/kcal		kJ/kcal	
Lipides	25.6 g		g	
(dont lipides saturés)	(1.9 g)		g	
Glucides	7.5 g		g	
(dont sucres)	(3.1 g)		g	
Protéines	0.6 g		g	
Sel	1,6 g		g	
Fibres alimentaires	g		g	
Description du produit / Possibilités d'application				
Préparation / dosage				
Données microbiologiques				
Teneur bactérienne totale	< 1000	cfu/g		
Levures et moisissures	< 10	cfu/g		
Lactobacillus	< 10	cfu/g		
Entérobactéries	< 10	cfu/g		
Déclaration				
Caractéristiques analytiques				
Matière sèche		%		
Sel	1,75 - 2,00	%		
pH	3,35 - 3,75	°		
Brix				
Acide	0,70 - 0,95	%		
Convient au :	Halal	Non	Végétarien	Qui
	Casher	Qui	pour Coeliaque (évalué comme contenant <20 ppm de	Qui
	Contient du gluten	Non	Non Couleurs artificielles	Qui
	No Conservateurs artificiels	Non	Non Saveurs Artificielles	Qui
	Végétalien	Non		
OGM	Toutes les substances utilisées ne contiennent pas d'OGM ou d'OGM à identité préservée suivant les déclarations de nos fournisseurs.			
DDM ou DDM fin	DDM			
Code sur l'emballage	Code de jet d' encru sur la bouteille. Ligne supérieure: code de tenability. Ligne de fond: code de production.			
Conservation / conditions recommandées de conservation	365	Conservation après production (jour)	FALSO	Conditions avant ouverture
	10	Conservation suivant l'ouverture (jour)	FALSO	Conditions après ouverture
	Notes: Ambiante indique que la durée de conservation a été établie conditions de 20 ± 2°C, réfrigération de 1-6 °C et congélation de -18 to -30°C. While open shelf-life information is provided this is only an indicative test as the product stability after opening is dependent on the specific usage, dispensing practices and storage environment. No liability can be accepted for any issues arising from contamination as a result of poor practices at point of use.			
Type d'emballage / dimensions		primaire	secondaire	tertiaire
	type			
	dimensions	227x227x180 mm		120x80 cm
	poids			27 kg
	% recyclé			
Pallet Information	Units per case	1		
	Cases per layer	14		
	Layers per pallet	5		
Pays d'origine	Fabriqué: The Netherlands			
Pays d'origine des ingrédients (Uniquement si requis légalement)				
	Le produit est fabriqué selon la législation européenne.			

	INFORMACION DEL PRODUCTO			
Nombre del producto	Light Mayonnaise Foodservice (54006111)			
Nº de artículo / EPN	76014768 / 76014974 / 76015550			
Peso escurrido	5.05 kg - 5 L Pail Euro			
Códigos EAN / TUC	5000157144027 /			
Peso neto (g / Kg)	Unidad:	Bandeja:	Palet:	
Peso bruto (g / Kg)	Unidad:	Bandeja:	Palet:	
Listado de ingredientes				
CONTIENE (ALÉRGENOS)				
Información nutricional	por 100 gr/ml de producto		por 100 gr/ml de producto preparado	
Energía	1111 / 265 kJ/kcal		kJ/kcal	
Grasas	25.6 g		g	
(de las cuales saturadas)	(1.9 g)		g	
Carbohidratos	7.5 g		g	
(de los cuales azúcares)	(3.1 g)		g	
Proteínas	0.6 g		g	
Sal	1,6 g		g	
Fibra	g		g	
Descripción del producto / Nombre legal				
Preparación / Dosificación	0			
Microbiología	Rango típico	Unidades de medida		
	< 1000	ufc/g		
	< 10	ufc/g		
	< 10	ufc/g		
	< 10	ufc/g		
Declaración				
Datos analíticos	Rango típico	Unidades de medida		
		%		
	1,75 - 2,00	%		
	3,35 - 3,75	°		
	0,70 - 0,95	%		
Información dietética	Halal:	No	Vegetariano:	Si
	Kosher:	Si	Apto para celíacos (< 20 ppm gluten)	Si
	Contiene Gluten	No	Sin colorantes artificiales	Si
	Sin conservadores artificiales	No	Sin aromas artificiales	Si
	Vegano	No		
OGM	Todos los ingredientes empleados son no-OGM o no-OGM por IP, de acuerdo a los certificados de nuestros proveedores			
Referencia a consumo preferente				
Codificación del envase				
Caducidad / condiciones de almacenamiento	365	Caducidad tras la fabricación (días)	FALSO	Almacenaje antes de apertura
	10	Caducidad tras la apertura (días)	FALSO	Almacenaje tras la apertura
	Notas: Ambiente indica que el consumo preferente se ha establecido a 20 + 2°C; refrigerado a 1-6 °C; y congelado, de -18 a -30°C.			
	A pesar de proporcionarse un consumo preferente tras la apertura, este es tan solo un dato indicativo, ya que la estabilidad del producto una vez abierto depende del uso específico, las prácticas de dosificación y el medio en que se almacena. No se aceptará responsabilidad alguna por cualquier problema surgido de una contaminación resultado de malas prácticas en el punto de uso			
Dimensiones y materiales de envase / embalaje		Primario	Secundario	Terciario
	Tipo	Pail	box	
	Dimensiones (L x A x a)	227x227x180 mm		120x80 cm
	Peso			27 kg
	% reciclable			
Información del palet	Uds por bandeja	1		
	Bandejas por capa	14		
	Capas por palet	5		
País de origen	Fabricado en:	The Netherlands		
País de origen de los ingredientes (solo cuando sea legalmente requerido)				

Este producto está fabricado conforme a la legislación europea

Date completed/Ingangsdatum/Date d'entrée en vigueur/Fecha de aprobación:					12/11/20	
		ALLERGENS / ALLERGENEN / ALLERGÈNES / ALÉRGENOS				
Product name			(54006111)			
Productnaam			(54006111)			
Nom du produit			ght Mayonnaise Foodservice (54006111)			
Nombre del producto			ght Mayonnaise Foodservice (54006111)			
Article no./Artikelnr./Numéro d'article			76014768 / 76014974 / 76015550			
Net weight/Netto inhoud/Poids net / poids net égoutté			5.05 kg - 5 L Pail Euro			
EAN code / código EAN unidad			8715700535142			
		English/Nederlands/Français/Español				
LeDa code	GS1 code	Legal allergens, Wettelijke allergenen, Obligatoire allergènes, alérgenos obligatorios	Recipe / Recept / Recette / Receta		May contain Kan bevatten Peut contenir Puede contener	
			without / zonder / sans / sin	with / met / avec / con		
1,1	UW	Wheat,Tarwe,Blé,Trigo	x			
1,2	NR	Rye,Rogge, Seigle,Centeno	x			
1,3	GB	Barley,Gerst, orge,Cebada	x			
1,4	GO	Oats,Haver, Avoine,Avena	x			
1,5	GS	Spelt,Spelt, Epeautre,Espeleta	x			
1,6	GK	Kamut,Kamut,Kamut,Kamut	x			
1	AW	(*) <i>Gluten</i>	x			
2,0	AC	Crustaceans and products thereof/ Schaaldieren en afgeleide producten / Crustacés et produits à base de crustacés/Crustáceos y derivados	x			
3,0	AE	Eggs and products thereof/ Eieren en afgeleide producten / Oeufs et produits à base d' oeufs/ Huevos y derivados		X		
4,0	AF	Fish and products thereof / Vis en afgeleide producten / Poissons et produits à base de poissons / Pescado y derivados	x			
5,0	AP	Peanuts and products thereof/ Aardnoten en afgeleide producten / Arachides et produits à base d'arachides / Cacahuets y derivados	x			
6,0	AY	Soybeans and products thereof/ Sojabonen en afgeleide producten / Soja et produits à base de soja / Soja y derivados	x			
7,0	AM	Milk and products thereof (including lactose)/ Melk en afgeleide producten/ (inclusief lactose) / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Leche y derivados (incluida la lactosa)	x			
8,1	SA	Almonds, Amandelen, Amandes, Almendras	x			
8,2	SH	Hazelnuts, Hazelnoten, Noisettes, Avellanas	x			
8,3	SW	Walnuts, Walnoten, Noix, Nueces	x			
8,4	SC	Cashews, Cashewnoten, Noix de cajou, Anacardos	x			
8,5	SP	Pecan nuts,Pecannoten, Noix de pécan, Pacanas	x			
8,6	SR	Brazil nuts, Paranoten, Noix de Brésil, Nueces del Brasil	x			
8,7	ST	Pistachio nuts, Pistachenoten, Pistaches, Pistachos	x			
8,8	SM	Macadamia/Quensland nuts,Macademianoten, Noix de Macadamia/Queensland, Nueces de Macadamia	x			
8	AN	(*) <i>Nuts, Noten (schaalvruchten), Fruits à coques, Frutos de cáscara</i>	x			
9,0	BC	Celery and products thereof / Selderij en afgeleide producten / Céleri et produits à base de céleri / Apio y derivados	x			
10,0	BM	Mustard and products thereof/ Mosterd en afgeleide producten / Moutarde et produits à base de moutarde / Mostaza y derivados	x			
11,0	AS	Sesame seeds and products thereof / Sesamzaad en afgeleide producten / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Semillas de sésamo y derivados	x			
12,0	AU	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO 2 / Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/ liter uitgedrukt als SO2 / Anhydride de sulfureux et sulfite en concentration d' au moins 10 mg/kg, ou 10 mg/litre exprimées en SO2 / Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de al menos 10mg/kg o 10mg/litro, expresados como SO2	x			
13,0	NL	Lupin and products thereof/ Lupine en afgeleide producten / Lupin et produits à base de lupin / Lupino (altramuz y derivados)	x			
14,0	UM	Molluscs and products thereof/ Weekdieren en afgeleide producten / Mollusques et produits à base de mollusques / Moluscos y derivados	x			

(*) Only to be used in case of cross contamination / (*) Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting
(*) Uniquement destin é à la contamination crois ée / (*) Usar sólo en caso de contaminación cruzada