



Fabalicious Foods bv
Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem
T. +32 470 91 20 54
info@fredsvegan.com
www.fredsvegan.com
BTW BE0785.407.614

FRED'S
deliciously vegan
MAYO

TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

PRODUCTNAAM

Fred's Vegan MAYO

PRODUCTOMSCHRIJVING

Koude geëmulgeerde veganistische saus - type mayo

INGREDIËNTEN

zonnebloemolie, aquafaba (water, kikkererwten, zout), mosterd (water, **mosterd**zaad, azijn, zout, kruiden), **havervezel**, azijn, zout, stabilisator (guarpitmeel), suiker, specerij.

CLAIMS

Made in Belgium / Met zonnebloemolie niet afkomstig uit België.
Eivrij - glutenvrij - lactosevrij - sojavrij - vegan

VOEDINGSMARDEN PER 100 G

| Gemiddelde voedingswaarde Valeurs nutritionnelles moyennes | per / par 100g |
|--|---------------------|
| Energie Énergie | 2780 kJ 676 kcal |
| Vetten / matières grasses waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés | 74 g 8,1 g |
| Koolhydraten / glucides waarvan suikers / dont sucres | 1,2 g 0,60 g |
| Eiwitten / protéines | 0,8 g |
| Zout / sel | 1,37 g |

ALGEMENE INFORMATIE

Geschikt voor veganisten

JA - veganistisch gecertificeerd door PROVEG België V-LABEL





Fabalicious Foods bv
Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem
T. +32 470 91 20 54
info@fredsvegan.com
www.fredsvegan.com
BTW BE0785.407.614

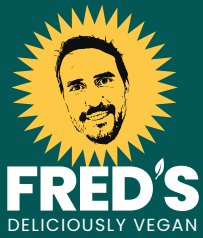
FRED'S
deliciously vegan
MAYO

TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

ALLERGENENINFORMATIE

| | |
|---|-------------------|
| Glutenbevattende granen | |
| - Tarwe | - |
| - Rogge | - |
| - Gerst | - |
| - Haver | + (gluten <20ppm) |
| - Spelt | - |
| - Kamut | - |
| Schaaldieren | - |
| Ei | - |
| Vis | - |
| Aardnoten | - |
| Soja | - |
| Melk | - |
| Noten | |
| - Amandelen | - |
| - Hazelnoten | - |
| - Walnoten | - |
| - Cashewnoten | - |
| - Pecannoten | - |
| - Paranoten | - |
| - Pistachennoten | - |
| - Macademianoten | - |
| Selderij | - |
| Mosterd | + |
| Sesam | - |
| Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/L, uitgedrukt als SO2 | - |
| Lupine | - |
| Weekdieren | - |



Fabalicious Foods bv
Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem
T. +32 470 91 20 54
info@fredsvegan.com
www.fredsvegan.com
BTW BE0785.407.614

FRED'S
deliciously vegan
MAYO

TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

OPSLAGCONDITIES

Houdbaarheid: 6 maanden na productiedatum

Bewaartemperatuur: minimum 3°C - maximum 18°C

Om een maximale kwaliteit te behouden: Vermijd schimmelingen in temperaturen.

Vermijd hoge temperaturen en intense blootstelling aan licht.

BIJ VOORKEUR KOEL BEWAREN EN NA OPENING 1 MAAND HOUBAAR IN DE KOELKAST

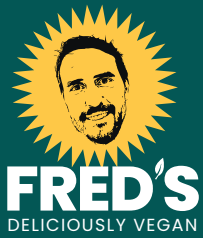
GMO ETIKETTERING

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

VERPAKKING & ARTIKELCODES

| Artikelnaam | EAN | Primaire verpakking | Secundaire verpakking + EAN | Pallet Hoeveelheid |
|-------------------------|---------------|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Fred's Vegan Mayo 350ML | 5412178301004 | Tube + dop | 6 stuks per karton 5412178301097 | 240 kartons 6 lagen van 40 stuks |
| Fred's Vegan Mayo 950ML | 5412178301103 | Tube + dop | 6 stuks per karton 5412178301110 | 75 kartons 3 lagen van 25 stuks |
| Fred's Vegan Mayo 5L | 5412178301011 | Emmer + deksel | / | 100 emmers |
| Fred's Vegan Mayo 10L | 5412178301028 | Emmer + deksel | / | 65 emmers |





Fabalicious Foods bv
Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem
T. +32 470 91 20 54
info@fredsvegan.com
www.fredsvegan.com
BTW BE0785.407.614

FRED'S
deliciously vegan
MAYO

TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

FYSICO-CHEMISCHE PARAMETERS

| Parameter | Waarde | Min/Max |
|-----------|--------|---------|
| pH | 3,50 | +/- 0,3 |
| % zout | 1,37 | +/- 0,3 |
| % zuur | 0,21 | +/- 0,3 |

MICROBIOLOGISCHE NORMEN

| Parameter | Doel (/g) | Tolerantie (/g) | THT (/g) |
|-------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Totaal kiemgetal (30°C) | 3×10^3 | 3×10^5 | 3×10^7 |
| Melkzuurbacteriën | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^7 |
| Schimmels | 3×10^2 | 3×10^3 | Geen zichtbare schimmelvorming |
| Gisten | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^5 |
| Listeria monocytogenes | Afwezig in 25 g | <100 | 100 |