



Mayo Wasabi Flavour

REF.: AWO4851

TECHNISCH BLAD

BESCHRIJVING

Heerlijk bij sushi en sashimi, diverse Japanse gerechten, bij gegrilde en gefrituurde gamba's en vis, op luxe sandwiches en partyhapjes.

INSTRUCTIES

naar smaak

INGREDIËNTEN

Water, koolzaadolie (bevat voedingszuur: E330), magere yoghurt (MELK), natuurazijn, wasabi type seasoning (glucosesiroop, water, maltodextrine, gemodificeerd tapiocazetmeel, zout, specerijen, voedingszuur: E330; natuurlijke aroma's, kleurstof: E141; stabilisator: E433), gemodificeerd maïszetmeel, suiker, glucosestroop, zout (bevat antiklontermiddel: E535), eigeelpoeder (EIGEEL*, zout, maltodextrine, antiklontermiddel: E551), Franse mosterd (water, MOSTERDzaad, natuurazijn, zout, specerijen, natuurlijk kruidenaroma), citroensap, verdikkingsmiddelen: E415, E412; natuurlijke aroma's, conserveermiddelen: E202, E211; knoflookpoeder, uipoeder (bevat antiklontermiddel: E470a), antioxidant: E385; zwartepeperextract.* afkomstig van scharreleieren.

VOORGESTELDE ETIKETTERING

Water, koolzaadolie, magere yoghurt (MELK), natuurazijn, wasabi type seasoning (glucosesiroop, water, maltodextrine, gemodificeerd tapiocazetmeel, zout, specerijen, voedingszuur: E330; natuurlijke aroma's, kleurstof: E141), gemodificeerd maïszetmeel, suiker, glucosestroop, zout, eigeelpoeder (EIGEEL*, zout), Franse mosterd (water, MOSTERDzaad, natuurazijn, zout, specerijen, natuurlijk kruidenaroma), citroensap, verdikkingsmiddelen: E415, E412; natuurlijke aroma's, conserveermiddelen: E202, E211; knoflookpoeder, uipoeder, antioxidant: E385; zwartepeperextract.* afkomstig van scharreleieren.

HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

9 maanden na de datum van vervaardiging

Bewaren bij kamertemperatuur. Na openen gekoeld bewaren (max. 7°C) en beperkt houdbaar.

CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

Energie (kcal)	269.0000
Energie (kJ)	1114.0000
Vetten (g)	24.1330
Verzadigde vetten (g)	1.8980
Koolhydraten (g)	11.1980
Suikers (g)	4.7460
Vezels (g)	0.4260
Eiwitten (g)	0.9450
Zout (g)	2.1070



Mayo Wasabi Flavour

REF.: AWO4851

TECHNISCH BLAD

ALLERGENENINFORMATIE

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezigheid
Noten en producten op basis van noten	afwezigheid
Granen met gluten en afgeleide producten	afwezigheid
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezigheid
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezigheid
Vis en producten op basis van vis	afwezigheid
Eieren en producten op basis van eieren	Aanwezigheid
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	Aanwezigheid
Soja en producten op basis van soja	afwezigheid
Lupine en producten op basis van lupine	afwezigheid
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezigheid
Mosterd en producten op basis van mosterd	Aanwezigheid
Selderij en producten op basis van selderij	afwezigheid
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezigheid

INFORMATIE BETREFFENDE NANOMATERIAAL

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

GMO INFORMATIE

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

INFORMATIE IONISATIE

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten.

VEILIGHEID EN EERSTE HULP

Identificatie gevaren: Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC. Veiligheidsinformatieblad: Dit product is niet geklasseerd binnen wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.