



PRODUCT INFORMATION

Product name	Mayonnaise 70% FS (53000919)			
Article number / EPN	74001637			
Net weight / Drained weight	5 L / 4,8 kg SOM bag Euro			
EAN / TUC code	8715700535142			
Net weight (g / Kg)	Unit: 4800 g	Case: 14400 g	Pallet: 634 kg	
Gross weight (g / Kg)	Unit: 5000 g	Case: 15000 g	Pallet: 682 kg	
Ingredient declaration	Rapeseed oil 70%, water, spirit vinegar, egg yolk 5%*, sugar, salt, mustard seeds, thickeners (guar gum, xanthan gum), spices, antioxidant (calcium disodium, EDTA). * from free range eggs			
CONTAINS (ALLERGENS)	Egg, Mustard			
Nutritional data	per 100 gr/ml product	per 100 gr/ml prepared product		
Energy	2716 / 660 kJ/kcal	kJ/kcal		
Fat	72 g	g		
(of which saturates)	(5.4 g)	g		
Carbohydrates	3 g	g		
(of which sugars)	(2.9 g)	g		
Protein	0.9 g	g		
Salt	1.1 g	g		
Fibre	0.1 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	1.10 - 1.60	%		
pH	3.20 - 3.70			
Brix		°		
Acid	0.45 - 0.75	%		
Dietary Claims:	Halal:	Yes	Vegetarian:	Yes
	Kosher:	Yes	Suitable for Coeliacs (assessed as containing < 20ppm gluten)	Yes
	Contains Gluten	No	No Artificial Colours	Yes
	No Artificial Preservatives	Yes	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
	14	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		bag (including closure)	box	
Dimensions (L x W x H)		450X300X55 mm	350x225x255 mm	120x80 cm
Weight		37 g / 4 g	441 g	27 kg
% recyclable				
Pallet Information	Units per case	3		
	Cases per layer	11		
	Layers per pallet	4		
Country of origin	Production in:	The Netherlands		
Country of origin for ingredients (Only when legally required)	The product is produced according to EU-legislation.			



Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Áður en dælan er notuð í fyrsta skipti þarf að taka hana í sundur og hreinsa.

Byrjaðu á að fjarlægja gráu hlífina. Lyftu dælunni upp.



Dælan kemur með hvítum hring (fest á bakhlið dælunnar). Þetta er notað þegar þú þarft að taka dæluna í sundur.



Taktu svörtu lokuna (mjúku) neðst á dælunni af.



Þvoðu hlutana í heitu sápuvatni og skolið vel. Látið þorna. Setjið svo dæluna aftur saman með því að gera þetta í öfugri röð.



Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Þegar dælan er fest á pokann.

- Ýtið inntakinu á dælunni inn í ventilinn á pokanum þar til þú heyrir smá "smell".



Pumpaðu upp sósu frá pokanum svo þú sjáir að það virki áður en þú kemur pokanum og dælunni fyrir í skammtaranum.



Pumpið nú þar til þú færð smá í eina skál. Þá ætti skammtarinn að vera tilbúinn fyrir fyrsta viðskiptavininn.



Þrífið stútinn daglega eftir lokun og dælið smá úr stútnum fyrir opnun

Dælan getur staðið við stofuhita að hámarki í 18 daga eða þann dagafjölda sem upplýsingablað hverrar sósu segir til um, hvort heldur sem lægra er, áður en hún er hreinsuð og skipt um poka. Hreinsa ætti dæluna í hvert skipti sem skipt er um poka.

Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR



1. Það er mælt með því að botninn á dælunni (C) með matarolíu áður en pumpan er sett saman.
2. Setjið C hlutann ofan í D hlutann
3. Til að festa pumpuna fullkomlega, notið hvíta hringinn (G) á hakaða hringinn (B) til að koma hakinu niður í falsið. Snúið 45° réttisælis. Þegar hringurinn er ekki í notkun, er hann geymdur aftan á dælunni.

Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR



5. Leggið nýjan sósupoka á flatt yfirborð. Finnið hringinn á pokanum. Ýtið inntakinu á dælnni þétt í miðjan hringinn þar til hann er kominn á sinn stað.
6. Setjið dæluna með pokanum á inn í skammtarann. Rennið pumpunni í raufar á innanverðum skammtaranum svo hún haldist á sínum stað.
7. Setjið lokið á.
8. Pumpið þar til sósa kemur úr skammtaranum.