

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Kip-Pikant
Poulet-Piquant

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
1 kg	00085	5425001880850
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	1602.3230	
Versie / Version: 03.01		Datum / Date: 27/07/2022

Algemene gegevens leverancier / Information générale fournisseur

Naam: Nom:	Maurice Mathieu NV	
Adres: Adresse:	Westpoort 41 2070 Zwijndrecht	
Tel:	03/216.01.11	
Fax:	03/248.50.73	
<u>Noodnummer</u> <u>Numéro d'urgence</u>	049272 64 12 - 0474 53 16 44	(Enkel voor dringende zaken) (Uniquement pour les questions urgentes)
E-mail:	info@mauricemathieu.be	
Website:	www.mauricemathieu.be	
Erkenningsnr. / Num. d'agrément	B939 - VE3057	
Certificaten	ACS	
BTW / TVA	BE 0413.162.689	
Reknr. / Nr. Compte	BE07 - 0014 - 6076 - 8466	

Productomschrijving / Description du produit

Naam product: Nom produit:	Kip-Pikant Poulet-Piquant	
Artikel omschrijving: Description:	Bereide salade te gebruiken op broodjes of in koude gerechten. Salade préparée à utiliser sur les sandwichs ou dans plats froids.	
Uitzicht: Aspect visuel:	Koude pikante cocktailsaus met stukjes kippevlees en selderreepjes. Sauce cocktail épicée froide avec morceaux de viande de poulet et lanières de céleri.	
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische geur van gekruide cocktailsaus. Arôme typique de sauce cocktail épicée.	

Ingrediënten / Ingrédients

<u>Ingrediënten:</u> Koolzaadolie, kip (29%), selder , water, tomatenconcentraat, eigeel , azijn, suiker, specerijen, zout, conserveermiddel (E202 - E270).
<u>Ingrédients:</u> Huile de colza, poulet (29%), céleri , eau, concentré de tomates, jaune d'oeuf , vinaigre, sucre, épices, sel, agent de conservation (E202 - E270).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden	kcal	379	Vetten	gram 36,5
Valeur nutritive			Matières grasses	
Voedingswaarden			Verzadigd	gram 3,2
Valeur nutritive			Saturées	
Eiwit			Mono-onverzadigd	gram 22,6
Protéines	gram	9,6	Mono-insaturées	
Koolhydraten			Zout	gram 0,54
Hydrates de carbone	gram	3,1	Sel	
	Suikers		Natrium	gram 0,22
	Sucres	gram 2,4	Sodium	

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	<5,05		
T°-behandeling	Neen	Roken	Neen
Traitement thermique	Non	Fumée	Non
Metaaldetectie	Ja	Bestraling	Neen
Détection métaux	Oui	Irradiation	Non

Bacteriologische normen / Normes bactériologique				
Karakteristieken Caractéristiques	Datum productie / Date de production		Datum THT / Date DLC	
	Streefwaarde / Objectif	Maximum	Streefwaarde / Objectif	Maximum
Totaal aëroob kiemgetal Flore totale mésophile	50.000	500.000	5.000.000	10.000.000
E. coli (fecale coliformen) E. coli (Colif. Thermotol)	<10	10	50	1.000
Melkzuurbacteriën Bactéries lactiques	5.000	50.000	50.000	100.000
Staphylococcus aureus Staphylocoques dorées	100	500	1.000	5.000
Salmonella Salmonelles	afwezig / 25 g. absent / 25 g.	afwezig / 25 g. absent / 25 g.	afwezig / 25 g. absent / 25 g.	afwezig / 25 g. absent / 25 g.
Sulfietreducerende anaëroben Anaérobies sulfitoréducteurs	<10	10	50	100
Listeria monocytogenes Listéria monocytogenes	afwezig / 25 g. absent / 25 g.	<10 kve/g <10 cfu/g	afwezig / 25 g. absent / 25 g.	<100 kve/g <100 cfu/g
Gisten & schimmels Levures & moisissures	500	1.000	1.000	5.000

Allergenen / Allergènes

1	Glutenbevattende granen Céréales contenant du gluten	-	2	Meik Lait	-
1.1	Tarwe Froment	-	2.1	Lactose Lactose	-
1.2	Rogge Seigle	-			
3	Eieren Oeufs	+	4	Soja Soja	-
			4.1	Soja-lecithine Lécithine de soja	-
5	Schaaldieren Crustacés	-	6	Vis Poisson	-
7	Aardnoten (pinda's) Cacahouètes	-	8	Noten (incl. kastanjes) Noix (incl. marron)	-
9	Selderij Céleri	+	10	Mosterd Moutarde	-
11	Sesamzaad Grains de sésame	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tem E228) Sulfite et dioxyde de soufre (E220 jusq'au E228)	-
13	Lupine Lupins	-	14	Weekdieren Mollusques	-
15	Cacao Cacao	-	16	Kippenvlees Viande de poulet	+
17	Peulvruchten Légumineuses	-	18	Koriander Coriandre	-
19	Maïs Maïs	-	20	Rundsvlees Viande de boeuf	-
21	Varkensvlees Viande de porc	-	22	Wortel Carottes	-
23	Glutaminaat (E620 tem E625) Glutamate (E620 jusqu'au E625)	-	24		

Allergenen (alba) -lijst (vet : verplichte declaratie + : aanwezig - : afwezig x : mogelijk residuen aanwezig)

Allergènes liste (alba) (en gras: indication de présence obligatoire + : présent - : absent x : résidu possible)

*Geen declaratieplicht, concentratie <20ppm. Glutenvrij. Uitvoeringsverordening (EG) Nr 828/2014

*Aucune exigence de déclaration, concentration <20ppm. Sans gluten. Règlement d'Exécution (UE) Nr. 828/2014

GMO verklaring - Déclaration OGM

Vrij van GMO's (volgens verklaring leverancier)

Exempte d'OGM (déclaration fournisseur)

Irradiatie-verklaring - Déclaration Irradiation

Product niet bestraald en vrij van bestraalde ingrediënten (volgens verklaring leverancier)

Produit n'est pas irradié et exempté d'ingrédients irradié (déclaration fournisseur)

Opslagcondities - Conditions d stockage:

Temperatuur

2°C - 7°C

Température

Houdbaarheid (dagen) - Conservation (jours)

Min. na productie

23

Val. Min. Après fabrication

Min. bij aanlevering

21

Val. Min. Moment livraison

Verpakking - Emballage

Verpakking voldoet aan Verordening 1935/2004 - 10/2011 inzake contact met voedingsmiddelen

Emballage est conforme Règlement (CE) No 1935/2004 - 10/2011 sur contact avec des denrées alimentaires

Verpakking Emballage	Samenstelling - Composition	Lengte - Longueur (mm)	Breedte - Largeur (mm)	Hoogte - Hauteur (mm)	Tarra (g)	Stuks - Pièces	Netto gewicht - Poids Net (g)
1 kg	PP	150	120	75	70		1000

Etikettering - Etiquetage

Opbouw lotnummer dd/mm/jjjj (dag/maand/jaar)

Codage numéro de lot jj/mm/aa (jour/mois/année)

Land van herkomst (grondstoffen) - Pays d'origine (matières premières)

Koolzaadolie	Europa	Huile de colza	Europe
Kip	Duitsland	Poule	Allemagne
Selder	Nederland	Céleri	Pays-Bas
Tomatenconcentraat	Italië	Concentré de tomates	Italie
Eigeel	Benelux	Jaune d'oeuf	Benelux
Azijn	België	Vinaigre	Belgique
Suiker	België	Sucre	Belgique
Kruiden	India	Épices	Inde

Zout	Europa	Sel	Europe
Conserveermiddel	Nederland	Agent de conservation	Pays-Bas