

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Aardappelsalade
Salade de pommes de terre

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
1 kg	00110	5425001881109
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2005.2080	
Versie / Version: 03.02		Datum / Date: 28/03/2024

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>	049272 64 12 - 0474 53 16 44	(Enkel voor dringende zaken)
<u>Numéro d'urgence</u>		(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:	Aardappelsalade Salade de pommes de terre
Artikel omschrijving: Description:	Frisse salade met in huis gekookte aardappelen, ajuin en peterselie. Salade fraîche avec pommes de terre bouillies à la maison, oignons et persil.
Uitzicht: Aspect visuel:	Witte geëmulgeerde saus met gesneden aardappel en groene kruiden. Sauce émulsionnée blanche avec pommes de terre en tranches et herbes vertes.
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Frisse geur van tuinkruiden. Odeur frais d'herbes du jardin.

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Aardappelen (69%), koolzaadolie, water, **EIGEEL**, augurken, ajuin, azijn, peterselie, suiker, **MOSTERD**, zout, conserveermiddel (E202, E270).

Ingrédients:

Pommes de terre (69%), huile de colza, eau, **JAUNE D'ŒUF**, cornichons, oignon, vinaigre, persil, sucre, **MOUTARDE**, sel, conservateur (E202, E270).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden	kcal	234	Vetten	gram 19,7
Valeur nutritive			Matières grasses	
Voedingswaarden	kJ	995	Verzadigd	gram 1,7
Valeur nutritive			Saturées	
Eiwit	gram	1,7	Mono-onverzadigd	gram 12,2
Protéines			Mono-insaturées	
Koolhydraten	gram	12,8	Zout	gram 0,19
Hydrates de carbone			Sel	
	Suikers	gram 0,8	Natrium	gram 0,1
	Sucres		Sodium	

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	< 5,00		
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	Zwaveloxide 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 jusq'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

21

Val. Min. Après fabrication

Min. bij aanlevering

12

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	Polypropyleen	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)

Aardappel	België	Pommes de terre	Belgique
Peterselie	België	Persil	Belgique
Eigeel	EU	Jaune d'œuf	EU
Azijn	België	Vinaigre	Belgique
Augurk	Duitsland	Cornichons	Allemagne
Mosterd	België	Moutarde	Belgique
Suiker	België	Sucre	Belgique