

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Grijze Garnaalsalade
Salade de Crevettes Grises

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
1 kg	00124	5425001881246
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2106.9092	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 24/06/2022

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>	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:	Grijze Garnaalsalade Salade de Crevettes Grises	
Artikel omschrijving: Description:	Bereide salade, te gebruiken als beleg op broodjes en toastjes of in koude gerechten Salade préparée à utiliser comme garniture à sandwich et toasts ou dans les plats froids	
Uitzicht: Aspect visuel:	Gepelde verse grijze garnalen in een mayonaise-dressing Crevettes grises décortiquées fraîches dans une vinaigrette à la mayonnaise	
Organoleptische Qualités organoleptiques:	Typische geur van verse garnalen Odeur typique des crevettes fraîches	

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Koolzaadolie, **grijze garnalen** (36%), water, **eigeel**, zetmelen (**tarwe**), azijn, zout, kruiden, conserveermiddel (E202 - E210 - E270)

Ingrédients:

Huile de colza, **crevettes grises** (36%), eau, **jaune d'oeuf**, amidons (**froment**), vinaigre, sel, épices, agent de conservation (E202 - E210 - E270)

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden Valeur nutritive	kcal	400	Vetten Matières grasses	gram 39,4
Voedingswaarden Valeur nutritive	kJ	1700	Verzadigd Saturées	gram 3,3
Eiwit Protéines	gram	7,7	Mono-onverzadigd Mono-insaturées	gram 24,4
Koolhydraten Hydrates de carbone	gram	3,5	Zout Sel	gram 1,14
	Suikers Sucres	gram 0	Natrium Sodium	gram 0,46

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	<5,60		
T°-behandeling Traitement thermique	Neen No	Roken Fumée	Neen No
Metaaldetectie Détection métaux	Ja Oui	Bestraling Irradiation	Nee, No

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	<20ppm	2	Melk 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 exempte d'ingrédients irradié (déclaration fournisseur)

Opslagcondities - Conditions d stockage:

Temperatuur

Température

2°C - 7°C

Houdbaarheid (dagen) - Conservation (jours)

Min. na productie

Val. Min. Après fabrication

23

Min. bij aanlevering

Val. Min. Moment livraison

21

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)

Grijze garnalen	Nederland	Crevettes grises	Pays-Bas
Olie (koolzaad)	Europa	Huile (colza)	Europe
Eigeel	Benelux	Jaune d'oeuf	Benelux
Zetmelen	Europa	Fécules	Europe
Azijn	België	Vinaigre	Belgique
Zout	Europa	Sel	Europe
Kruiden	Nederland	Epices	Pays-Bas
Conserveermiddel	Nederland	Agent de conservation	Pays-Bas