

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Vitello Tonnatosaus maison
Sauce Vitello Tonnato maison

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
1 kg	00376	5425001883769
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2106.9092	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 24/11/2022

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:	Vitello Tonnatosaus maison Sauce Vitello Tonnato maison	
Artikel omschrijving: Description:	Heerlijke tonijnsaus afgewerkt met ansjovis en kappertjes Délicieuse sauce au thon fini avec les anchois et les capres.	
Uitzicht: Aspect visuel:	Romige witte saus met kappertjes. Sauce blanche crémeuse avec des capres.	
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische geur van tonijn. Odeur typique de la thon.	

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Koolzaadolie, **tonijn** (27%), water, kappertjes, **ansjovis**, **eigeel**, zetmelen (**tarwe**), azijn, **mosterd**, zout, peper, conserveermiddel (E202 - E270), suiker, verdikkingsmiddel (E412, E415).

Ingrédients:

Huile de colza, **thon** (27%), eau, capres, **anchois**, **jaune d'oeuf**, amidons (**froment**), vinaigre, **moutarde**, sel, poivre, conservateur (E202 - E207), sucre, épaississant (E412, E415).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr

Voedingswaarden Valeur nutritive	kJ 2087	Vetten Matières grasses	gram 51,2
Voedingswaarden Valeur nutritive	kcal 491	Verzadigd Saturées	gram 4,3
Eiwit Protéines	gram 4,2	Mono-onverzadigd Mono-insaturées	gram 31,4
Koolhydraten Hydrates de carbone	gram 3,8	Zout Sel	gram 1,82
Suikers Sucres	gram 0	Natrium Sodium	gram 0,73

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

Ph	<5,20		
T°-behandeling Traitement thermique	Neen Non	Roken Fumée	Neen Non
Metaaldetectie Détection métaux	Ja Oui	Bestraling Irradiation	Neen 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	5.000	10.000	10.000	50.000

Allergenen / Allergènes

1	Glutenbevattende granen Céréales contenant du gluten	< 20ppm*	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

31

Val. Min. Après fabrication

Min. bij aanlevering

28

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		Ø 133	130	36,34		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)

Olie (koolzaad)	EU	Huile (colza)	EU
Tonijn	MG	Thon	MG
Ansjovis	TR	Anchois	TR
Kappertjes	TR	Capres	TR
Eigeel	EU	Jaune d'œuf	EU
Zetmelen	EU	Froment	EU
Azijn	BE	Vinaigre	BE
Zout	EU	Sel	EU

Suiker	BE	Sucre	BE
--------	----	-------	----