

Maurice Mathieu Vitello Tonnatosaus maison 500g

Maurice Mathieu



EAN:
5425001883806 (CE)
5425001884230 (HE)

Artikelnummer: 380
TM: BE

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Vitello Tonnatosaus

Ingrediënten

Koolzaadolie, Tonijn VIS 27%, water, Kappertjes, Ansjovis VIS, **EIGEEL**, zetmelen (TARWEZETMEEL, maiszetmeel, tapiocazetmeel), azijn, **MOSTERD MOSTAARD**, zout, peper, conserveermiddel (E202, E270), suiker, Verdikkingsmiddel (E412-E415)

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Ingrediënten in tabel

koolzaadolie		EU
Tonijn VIS	27%	Madagaskar
water		België
Kappertjes		
Ansjovis VIS		
EIGEEL		EU
zetsmelen		EU
TARWEZETMEEL		
maiszetmeel		
tapiocazetmeel		
azijn		België
MOSTERD MOSTAARD		België
zout		EU
peper		Indonesië
conserveermiddel		Nederland, Volksrepubliek China
E202		
E270		
suiker		België
Verdikkingsmiddel (E412-E415)		EU

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
glutenbevattende granen	+	pinda's	-	pistachenoten	-
tarwe	+	soja	-	macadamianoten	-
rogge	-	melk	-	selderij	-
gerst	-	noten	-	mosterd	+
haver	-	amandelen	-	sesam	-
spelt	-	hazelnoten	-	sulfiet (E220 - E228)	-
khorasantarwe	-	walnoten	-	lupine	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-	weekdieren	-
ei	+	pecannoten	-		
vis	+	paranoten	-		

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	2087 / 491
Vetten	51.2 g
waarvan verzadigde vetzuren	4.3 g
Koolhydraten	3.8 g
waarvan suikers	0 g
Eiwitten	4.2 g
Zout	1.8 g
natrium	0.73 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Ja	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Veganistisch	Nee	n.v.t
Vegetarisch	Nee	n.v.t

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	5.2		

Sensorische kenmerken

Uitzicht	Romige witte saus met kappertjes.
Organoleptische kenmerken	Typische geur van tonijn.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2°C - 7°C	23 dag(en)

Opmerking:

ontvangst grossier	gekoeld	2°C - 7°C	28 dag(en)
--------------------	---------	-----------	------------

Opmerking:

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode	Chemische conservering
----------------------	------------------------

Gebruiksaanwijzingen op etiket

Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bewaren (max 7°C)
-----------------------------	---------------------------

Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot
-------------------------	-------------------------

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Vooraan
--	---------

Microbiologische sets

op THT/TGT		
Aeroob kiemgetal	< 10000000	kve/g
Escherichia coli	< 1000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 5000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 5000	kve/g

gemiddeld af productie

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Aerob kiemgetal	< 500000	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 500	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	= 10	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g
gemiddeld af productie		
Aerob kiemgetal	< 50000	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 5000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 10	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 500	kve/g
op THT/TGT		
Aerob kiemgetal	< 5000000	kve/g
Escherichia coli	< 50	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 1000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 50	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5425001883806 - Maurice Mathieu Vitello Tonnatosaus maison 500g
 Handelseenheid - 5425001884230 - Maurice Mathieu Vitello Tonnatosaus maison 6 x 500g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
 De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Maurice Mathieu Vitello Tonnatosaus maison 500g
Korte naam	
EAN	5425001883806
Artikelnummer fabrikant	380
Intrastat-code	21069092
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	fles (190mm x 66mm x 190mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	500 ml
Netto gewicht	500 g
Bruto gewicht	535 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5425001884230
Artikelnummer fabrikant	00423
Verpakking (LxBxH)	bak (400mm x 300mm x 101mm)
Netto gewicht	3000 g
Bruto gewicht	3760 g
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (120cm x 80cm x 165cm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	96
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	12

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Verpakkingsmateriaal

fles (190mm x 66mm x 190mm) - 0 SUP

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	35 g		niet recyclebaar	

bak (400mm x 300mm x 101mm) - 0 SUP

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	550 g		niet recyclebaar	

euro pallet (120cm x 80cm x 165cm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	25 kg		niet recyclebaar	

Contactgegevens

Maurice Mathieu NV

Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, België

Administratief

www.mauricemathieu.be

info@mauricemathieu.be

+3232160111

Noodgeval

jk@mauricemathieu.be

0492726412

Specificatie laatst gewijzigd op 2024-11-19 door de producent.

v1.5.5 prodpp1762989dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).