

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Kip chop-choy
Poulet chop-choy

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
1 kg	00090	5425001880904
	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 Chop-choy Poulet Chop-choy	
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:	Fijn curryvinaigrettesaus met stukjes kippevlees en atjar taugé. Sauce fine vinaigrette au curry avec morceaux de viande de poulet et atjar taugé.	
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische geur van currysaus. Arôme typique de sauce curry.	

Ingrediënten / Ingrédients

<u>Ingrediënten:</u>
Koolzaadolie, atjar taugé (water, suiker, azijnzuur, zout, paprika, aroma, citroenzuur), kip (17%), water, wortel, eigeel , azijn, suiker, mosterd , curry, peper, zout, conserveermiddel (E202 - E270).
<u>Ingrédients:</u>
Huile de colza, atjar taugé (eau, sucre, acide acétique, sel, paprica, arôme, acide citrique), poulet (17%), eau, carottes, jaune d'oeuf , vinaigre, sucre, moutarde , curry, poivre, sel, conservateur (E202 - E270).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden	kcal	394	Vetten	gram 39,8
Valeur nutritive			Matières grasses	
Voedingswaarden			Verzadigd	gram 3,4
Valeur nutritive			Saturées	
Eiwit			Mono-onverzadigd	gram 24,6
Protéines	gram	6,1	Mono-insaturées	
Koolhydraten			Zout	gram 0,67
Hydrates de carbone	gram	2,4	Sel	
	Suikers		Natrium	gram 0,27
	Sucres	gram 1,8	Sodium	

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	<4,7		
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	EU	Huile de colza	EU
Atjar taugé	NL	Atjar taugé	NL
Kip	DE	Poulet	DE
Wortel	NL	Carottes	NL
Eigeel	Benelux	Jaune d'oeuf	Benelux
Azijn	BE	Vinaigre	BE
Suiker	BE	Sucre	BE
Mosterd	BE	Moutarde	BE

Peper	ID	Poivre	ID
Zout	EU	Sel	EU