

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Steur mandarine cocktail Cocktail de crevettes roses aux mandarine

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
1 kg	00145	5425001881451
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2106.9092	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 14/05/2021

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:	Steur mandarine cocktail Cocktail de crevettes roses aux mandarine	
Artikel omschrijving: Description:	Heerlijke rose garnalen met mandarijntjes in cocktailsaus. Crevettes roses délicieux avec mandarines en sauce cocktail.	
Uitzicht: Aspect visuel:	Gekookte rose garnalen met mandarijntjes in cocktaisaus. Crevettes roses bouilli aux mandarines dans une sauce cocktail.	
Organoleptische Qualités organoleptiques:	Typische geur van cocktail met fruit. Odeur typique de sauce cocktail avec des fruits.	

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Roze garnalen (33%), koolzaadolie, mandarijn, water, tomatenpuree, **eigeel**, azijn, suiker, zout, conserveermiddel (E202, E270).

Ingrédients:

Crevettes roses (33%), huile de colza, mandarine, eau, concentré de tomates, **jaune d'œuf**, vinaigre, sucre, sel, conservateur (E202, E270).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden Valeur nutritive	kcal	330	Vetten Matières grasses	gram 31,43
Voedingswaarden Valeur nutritive	kJ	1405	Verzadigd Saturées	gram 2,7
Eiwit Protéines	gram	7,14	Mono-onverzadigd Mono-insaturées	gram 19,4
Koolhydraten Hydrates de carbone	gram	4,52	Zout Sel	gram 1,15
	Suikers Sucres	gram 4,23	Natrium Sodium	gram 0,46

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

Ph	<5,00		
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	-	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 exempté d'ingrédients irradié (déclaration fournisseur)

Opslagcondities - Conditions d stockage:

- Temperatuur
 Température
- 2°C - 8°C

Houdbaarheid (dagen) - Conservation (jours)

- | | |
|--|----|
| <input type="checkbox"/> Min. na productie
<input type="checkbox"/> Val. Min. Après fabrication | 23 |
| <input type="checkbox"/> Min. bij aanlevering
<input type="checkbox"/> 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
 Codage numéro de lot
- dd/mm/jjjj (dag/maand/jaar)
jj/mm/aa (jour/mois/année)

Land van herkomst (grondstoffen) - Pays d'origine (matières premières)

Rose garnalen	South pacific	Crevettes roses	South pacific
Olie (koolzaad)	Europa	Huile (colza)	Europe
Tomatenpuree	IT	Concentré de tomates	IT
Eigeel	EU	Jaune d'œuf	EU
Azijn	BE	Vinaigre	BE
Suiker	BE	Sucre	BE
Zout	EU	Sel	EU
Conservatiemiddel	NL - CN	Conservateur	NL - CN