

**PRODUCTFICHE**  
**Fiche Produit**Curry halfvast  
Sauce au curry semi-solide

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
10 Kg	00328	5425001883288
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2103.9090	
Versie / Version: 03.01		Datum / Date: 24/01/2024

**Algemene gegevens leverancier / Information générale fournisseur**

Naam: Nom:	<b>Maurice Mathieu NV</b>	
Adres: Adresse:	<b>Westpoort 41 2070 Zwijndrecht</b>	
Tel:	<b>03/216.01.11</b>	
Fax:	<b>03/248.50.73</b>	
<b><u>Noodnummer</u></b>	<b>049272 64 12 - 0474 53 16 44</b>	(Enkel voor dringende zaken)
<b><u>Numéro d'urgence</u></b>		(Uniquement pour les questions urgentes)
E-mail:	<a href="mailto:info@mauricemathieu.be">info@mauricemathieu.be</a>	
Website:	<a href="http://www.mauricemathieu.be">www.mauricemathieu.be</a>	
Erkenningsnr. / Num. d'agrément	<b>B939 - VE3057</b>	
Certificaten	<b>ACS</b>	
BTW / TVA	<b>BE 0413.162.689</b>	
Reknr. / Nr. Compte	<b>BE07 - 0014 - 6076 - 8466</b>	

**Productomschrijving / Description du produit**

Naam product: Nom produit:	Currysous halfvast Sauce au curry semi-solide	
Artikel omschrijving: Description:	Saus om koud te gebruiken. Op basis van mayonaisedressing en toevoeging van een originele currymengeling. Sauce à utiliser froide. A base de mayonnaise et l'ajout de mélange de curry original.	
Uitzicht: Aspect visuel:	Typische kleur van curry. Couleur typique du curry.	
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische geur van curry. Odeur typique du curry.	

**Ingrediënten / Ingrédients**

<b><u>Ingrediënten:</u></b>
Koolzaadolie, water, <b>EIGEEL</b> , zetmelen ( <b>TARWE</b> ), curry (bevat:koriander, kurkuma, <b>MOSTERD</b> , chillies, komijn, fenegriek, knoflook, venkel, maanzaad, <b>SELDERIJ</b> ), azijn, suiker, <b>MOSTERD</b> , peper, zout, conserveermiddel (E202, E270)
<b><u>Ingrédients:</u></b>
Huile de colza, eau, <b>JAUNE D'ŒUF</b> , amidons ( <b>BLÉ</b> ), curry (coriandre, curcuma, <b>MOUTARDE</b> , piments, cumin, fenugrec, ail, fenouil, graines de pavot, <b>CÉLERI</b> ), vinaigre, sucre, <b>MOUTARDE</b> , poivre, sel, conservateur (E202, E270)

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden	kcal	575	Vetten	gram 61,8
Valeur nutritive			Matières grasses	
Voedingswaarden			Verzadigd	gram 4,8
Valeur nutritive	kJ	2443	Saturées	
Eiwit			Mono-onverzadigd	gram 37,2
Protéines	gram	1,4	Mono-insaturées	
Koolhydraten			Zout	gram 0,6
Hydrates de carbone	gram	4,9	Sel	
	Suikers	gram 0,5	Natrium	gram 0,2
	Sucres		Sodium	

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	<4,6		
T°-behandeling	Neen	Roken	Neen
Traitement thermique	Non	Fumée	Non
Metaaldetectie	Neen	Bestraling	Neen
Détection métaux	Non	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	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	Mais 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

2°C - 7°C

Température

### Houdbaarheid (dagen) - Conservation (jours)

Min. na productie

90

Val. Min. Après fabrication

Min. bij aanlevering

60

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)	Ø (mm)	Hoogte - Hauteur (mm)	Tarra (g)	Stuks - Pièces	Netto gewicht - Poids Net (ml/kg)
10 kg	HDPE	Ø 280		248	490		10000

### 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
Eigeel	EU	Jaune d'œuf	EU
Zetmelen	EU	Amidons	EU
Curry	Azië, Europa	Curry	Asie, Europe
Azijn	België	Vinaigre	Belgique
Suiker	België	Sucre	Belgique
Mosterd	België	Moutarde	Belgique

Zout	EU	Sel	EU
------	----	-----	----