



PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Remouladesaus
Sauce rémoulade

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
3 kg	00070	5425001880706
5 kg	00071	5425001880713
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2103.9090	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 26/07/2022

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:	Remouladesaus Sauce rémoulade
Artikel omschrijving: Description:	Frisse saus die direct kan gebruikt worden of verder verwerkt in salades en bereidingen. Sauce fraîche qui peut être utilisée directe ou transformée en salades et préparations.
Uitzicht: Aspect visuel:	Witte geëmulgeerde saus met kruiden. Sauce émulsionnée blanche aux herbes.
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Frisse geur van kruiden. Odeur frais d'épices.

Ingrediënten / Ingrédients

<u>Ingrediënten:</u>	Koolzaadolie, water, eigeel , augurken, ajuin, azijn, suiker, mosterd , zout, peterselie, conserveermiddel (E202 - E270).
<u>Ingrédients:</u>	Huile de colza, eau, jaune d'oeuf , cornichons, oignon, vinaigre, sucre, moutarde , sel, persil, conservateur (E202 - E270).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden	kcal	570	Vetten	gram 62,7
Valeur nutritive			Matières grasses	
Voedingswaarden			Verzadigd	gram 5,2
Valeur nutritive			Saturées	
Eiwit			Mono-onverzadigd	gram 39,3
Protéines	gram	1,3	Mono-insaturées	
Koolhydraten			Zout	gram 0,6
Hydrates de carbone	gram	2,6	Sel	
	Suikers		Natrium	gram 0,2
	Sucres	gram 2,10	Sodium	

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	<4,00		
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 Mais	-	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

56

Val. Min. Après fabrication

Min. bij aanlevering

42

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)
3 kg	HDPE	Ø 230		110	210		3000
5 kg	HDPE	Ø 230		190	210		5000

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'oeuf	EU
Augurken	DE	Cornichons	DE
Ajuin	NL	Oignon	NL
Azijn	BEL	Vinaigre	BEL
Suiker	BEL	Sucre	BEL