

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Lekkerbekjes in tartaar
Filet de hareng au tartare

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
	1,8 kg - 12 stuks 00158	5425001881581
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2106.9092	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 29/11/2021

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:	Lekkerbekjes in tartaar Filet de haren au tartare	
Artikel omschrijving: Description:	Opgerolde haringfilets met ajuin in een tartaarsaus. Filets de hareng roulés avec oignons dans une sauce tartare.	
Uitzicht: Aspect visuel:	Opgerolde haringfilets in een tartaarsaus. Filets de hareng roulés dans une sauce tartare.	
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische geur van haring. Odeur typique de hareng.	

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Haring (80%), koolzaadolie, water, **eigeel**, azijn, suiker, **mosterd**, peterselie, ajuin, zout, conserveermiddel (E202, E270).

Ingrédients:

Hareng (80%), huile de colza, eau, **jaune d'œuf**, vinaigre, sucre, **moutarde**, persil, oignon, sel conservateur (E202, E270).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr

Voedingswaarden Valeur nutritive	kcal	215	Vetten Matières grasses	gram	15,58
Voedingswaarden Valeur nutritive	kJ	915	Verzadigd Saturées	gram	2,34
Eiwit Protéines	gram	8,9	Mono-onverzadigd Mono-insaturées	gram	11,01
Koolhydraten Hydrates de carbone	gram	2,86	Zout Sel	gram	1,83
	Suikers Sucres	gram	Natrium Sodium	gram	0,73

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

Ph	<4,80		
T°-behandeling Traitement thermique	Neen Non	Roken Fumée	Neen Non
Metaaldetectie Détection métaux	Ja Oui	Bestraling Irradiation	Neen 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)
1,8 kg	Polypropyleen	213,6	152,2	98,8	106		1800

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)

Haring	BE	Hareng	BE
Koolzaadolie	EU	Huile de colza	EU
Eigeel	Europa	Jaune d'oeuf	Europe
Azijn	BE	Vinaigre	BE
Suiker	BE	Sucre	BE
Mosterd	BE	Moutarde	BE
Peterselie	BE	Persil	BE
Ajuin	NL	Oignon	NL