



PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Tomatensaus
Sauce tomate

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
	3 kg 00062	5425001880621
	5 kg 00008	5425001880089
	10 kg 00063	5425001880638
	Intrastat-code Code-Intrastat	2103.9090
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 28/05/2021

Algemene gegevens leverancier / Information générale fournisseur

Naam:	Maurice Mathieu NV	
Nom:		
Adres:	Westpoort 41	
Adresse:	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:	Tomatensaus	
Nom produit:	Sauce tomate	
Artikel omschrijving:	Traditionele tomatensaus, fijgekruid en met de beste ingrediënten op smaak gebracht.	
Description:	Sauce tomate traditionnelle, finement épicée et aromatisée avec les meilleurs ingrédients.	
Uitzicht:	Typische rode kleur van tomatensaus.	
Aspect visuel:	Couleur rouge typique de la sauce tomate.	
Organoleptische kenmerken:	Geur van tomaten en kruiden.	
Qualités organoleptiques:	Odeur de tomates et d'herbes.	

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Water, tomatenconcentraat (25%), koolzaadolie, ajuin, maiszetmeel, suiker, zout, aroma (**soja**), wijn, conserveermiddel (E202), specerijen.

Ingrédients:

Eau, concentré de tomates (25%), huile de colza, oignon, fécule de maïs, sucre, sel, arôme (**soja**), vin, conservateur (E202), épices.

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr

Voedingswaarden Valeur nutritive	kcal 149	Vetten Matières grasses	gram 11,82
Voedingswaarden Valeur nutritive	kJ 632	Verzadigd Saturées	gram 0,91
Eiwit Protéines	gram 1,26	Mono-onverzadigd Mono-insaturées	gram 7,39
Koolhydraten Hydrates de carbone	gram 8,57	Zout Sel	gram 0,33
	Suikers Sucres gram 5,30	Natrium Sodium	gram 0,13

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

Ph	<4,70		
T°-behandeling Traitement thermique	Neen Non	Roken Fumée	Neen Non
Metaaldetectie Détection métaux	Neen Non	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	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 jusqu'au E228)	<10ppm
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	280		5000
10 kg	HDPE	Ø 280		248	490		10000

Etiketgeving - 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)			
Water (48%)	BE	Eau (48%)	BE
Tomatenconcentraat (25%)	IT	Concentré de tomates (25%)	IT
Koolzaadolie (11%)	EU	Huile de colza (11%)	EU
Ajuin (8%)	NL	Oignon (8%)	NL
Maiszetmeel	EU	Fécule de maïs	EU
Suiker	BE	Sucre	BE
Zout	EU	Sel	EU
Aroma	NL	Arôme	NL
Wijn	PT	Vin	PT
Conserveermiddel	NL	Agent de conservation	NL
Specerijen	IN - PE	Epices	IN - PE