



## PRODUCTFICHE Fiche Produit

Tomatensaus  
Sauce tomate

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

### Algemene gegevens leverancier / Information générale fournisseur

|  |  |  |
|--|--|--|
| Naam:<br>Nom:  | <b>Maurice Mathieu NV</b>  |  |
| Adres:<br>Adresse:   | <b>Westpoort 41<br/>2070 Zwijndrecht</b>                           |  |
| Tel:   | <b>03/216.01.11</b>  |  |
| Fax:   | <b>03/248.50.73</b>  |  |
| <b><u>Noodnummer</u></b><br><b><u>Numéro d'urgence</u></b> | <b>049272 64 12 - 0474 53 16 44</b>                                | (Enkel voor dringende zaken)<br>(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:<br>Nom produit:                           | Tomatensaus<br>Sauce tomate  |
| Artikel omschrijving:<br>Description:                   | Traditionele tomatensaus, fijgekruid en met de beste ingrediënten op smaak gebracht.<br>Sauce tomate traditionnelle, finement épicée et aromatisée avec les meilleurs ingrédients. |
| Uitzicht:<br>Aspect visuel:                             | Typische rode kleur van tomatensaus.<br>Couleur rouge typique de la sauce tomate.  |
| Organoleptische kenmerken:<br>Qualités organoleptiques: | Geur van tomaten en kruiden.<br>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<br>Valeur nutritive | kcal<br>149                    | Vetten<br>Matières grasses          | gram<br>11,82 |
| Voedingswaarden<br>Valeur nutritive | kJ<br>632                      | Verzadigd<br>Saturées               | gram<br>0,91  |
| Eiwit<br>Protéines                  | gram<br>1,26                   | Mono-onverzadigd<br>Mono-insaturées | gram<br>7,39  |
| Koolhydraten<br>Hydrates de carbone | gram<br>8,57                   | Zout<br>Sel                         | gram<br>0,33  |
|                                     | Suikers<br>Sucres gram<br>5,30 | Natrium<br>Sodium                   | gram<br>0,13  |

**Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques**

|  |             |                           |             |
|--|-------------|---------------------------|-------------|
| Ph                                     | <4,70       |                           |             |
| T°-behandeling<br>Traitement thermique | Neen<br>Non | Roken<br>Fumée            | Neen<br>Non |
| Metaaldetectie<br>Détection métaux     | Neen<br>Non | Bestraling<br>Irradiation | Neen<br>Non |
|  |             |                           |             |

**Bacteriologische normen / Normes bactériologique**

| Karakteristieken<br>Caractéristiques                         | Datum productie / Date de production |                                   | Datum THT / Date DLC              |                                   |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|  | Streefwaarde / Objectif              | Maximum                           | Streefwaarde / Objectif           | Maximum                           |
| Totaal aëroob kiemgetal<br>Flore totale mésophile            | 50.000                               | 500.000                           | 5.000.000                         | 10.000.000                        |
| E. coli (fecale coliformen)<br>E. coli (Colif. Thermotol)    | <10                                  | 10                                | 50                                | 1.000                             |
| Melkzuurbacteriën<br>Bactéries lactiques                     | 5.000                                | 50.000                            | 50.000                            | 100.000                           |
| Staphylococcus aureus<br>Staphylocoques dorées               | 100                                  | 500                               | 1.000                             | 5.000                             |
| Salmonella<br>Salmonelles                                    | afwezig / 25 g.<br>absent / 25 g.    | afwezig / 25 g.<br>absent / 25 g. | afwezig / 25 g.<br>absent / 25 g. | afwezig / 25 g.<br>absent / 25 g. |
| Sulfietreducerende anaëroben<br>Anaérobies sulfitoréducteurs | <10                                  | 10                                | 50                                | 100                               |
| Listeria monocytogenes<br>Listéria monocytogenes             | afwezig / 25 g.<br>absent / 25 g.    | <10 kve/g<br><10 cfu/g            | afwezig / 25 g.<br>absent / 25 g. | <100 kve/g<br><100 cfu/g          |
| Gisten & schimmels<br>Levures & moisissures                  | 500                                  | 1.000                             | 1.000                             | 5.000                             |

## Allergenen / Allergènes

|     |   |   |     |  |        |
|-----|---|---|-----|--|--------|
| 1   | Glutenbevattende granen<br>Céréales contenant du gluten       | - | 2   | Melk<br>Lait   | -      |
| 1.1 | Tarwe<br>Froment  | - | 2.1 | Lactose<br>Lactose   | -      |
| 1.2 | Rogge<br>Seigle   | - |     |  |        |
| 3   | Eieren<br>Oeufs   | - | 4   | Soja<br>Soja   | +      |
|     |   |   | 4.1 | Soja-lecithine<br>Lécithine de soja  | -      |
| 5   | Schaaldieren<br>Crustacés                                     | - | 6   | Vis<br>Poisson   | -      |
| 7   | Aardnoten (pinda's)<br>Cacahouètes                            | - | 8   | Noten (incl. kastanjes)<br>Noix (incl. marron)   | -      |
| 9   | Selderij<br>Céleri  | - | 10  | Mosterd<br>Moutarde  | -      |
| 11  | Sesamzaad<br>Grains de sésame                                 | - | 12  | Zwavel dioxide en sulfieten (E220<br>tem E228)<br>Sulfite et dioxyde de soufre (E220<br>jusqu'au E228) | <10ppm |
| 13  | Lupine<br>Lupins  | - | 14  | Weekdieren<br>Mollusques   | -      |
| 15  | Cacao<br>Cacao  | - | 16  | Kippenvlees<br>Viande de poulet  | -      |
| 17  | Peulvruchten<br>Légumineuses                                  | - | 18  | Koriander<br>Coriandre   | -      |
| 19  | Mais<br>Mais  | + | 20  | Rundsvlees<br>Viande de boeuf  | -      |
| 21  | Varkensvlees<br>Viande de porc                                | - | 22  | Wortel<br>Carottes   | -      |
| 23  | Glutaminaat (E620 tem E625)<br>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<br>Emballage | Samenstelling -<br>Composition | Lengte -<br>Longueur<br>(mm) | Breedte -<br>Largeur<br>(mm) | Hoogte -<br>Hauteur<br>(mm) | Tarra<br>(g) | Stuks -<br>Pièces | Netto gewicht -<br>Poids Net<br>(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                               |

### 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) |         |                            |         |
|--|---------|----------------------------|---------|
| 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 |