

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Barbecue saus
Sauce barbecue

| | Artikelnummer Référence-n° article | EAN nummer: Code EAN: |
|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| | 1 kg 00003 | 5425001880034 |
| | 3 kg 00033 | 5425001880331 |
| | 5 kg 00034 | 5425001880348 |
| | Intrastat-code Code-Intrastat | 2103.2000 |
| Versie / Version: 03.01 | | Datum / Date: 20/09/2022 |

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: | Barbecue saus | |
| Nom produit: | Sauce barbecue | |
| Artikel omschrijving: | Romige lichtrode saus aangenaam pikant. Past uitstekend bij barbecue, diverse gerechten en salades. Koud te gebruiken. | |
| Description: | Sauce crémeuse rouge clair agréablement épicée. Parfait pour le barbecue, divers plats et salades. Froid à utiliser. | |
| Uitzicht: | Geëmulgeerde lichtrode saus. | |
| Aspect visuel: | Sauce rouge clair émulsionnée. | |
| Organoleptische kenmerken: | Aromatische, typische geur van tomaten en kruiden. | |
| Qualités organoleptiques: | Aromatique, arôme de tomates et d'herbes. | |

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Water, piccalilli (bloemkool, augurken, uitjes, gem. zetmeel, specerijextracten), tomatenpuree, karamel, koolzaadolie, ajuin, **mosterd** (mosterdzaden, natuurazijn, zeezout, kruiden), zetmelen (**tarwe**), **eigeel**, specerijen (bevat: **selderij**), suiker, zout, aroma (**soja**), azijn, wijn (sulfiet), conserveermiddel (E202, E270).

Ingrédients:

Eau, piccalilli (chou-fleur, cornichons, oignons, amidon mod., extraits d'épices), concentré de tomate, caramel, huile de colza, oignon, **moutarde** (graines de moutarde, vinaigre, sel de mer, herbes), amidons (**blé**), **jaune d'œuf**, épices (cont.: **céleri**), sucre, sel, arôme (**soja**), vinaigre, vin (sulfite), conservateur (E202, E270).

| Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr | | | | |
|--|---------|-----------|------------------|------------|
| Voedingswaarden | kcal | 238 | Vetten | gram 20,68 |
| Valeur nutritive | | | Matières grasses | |
| Voedingswaarden | | | Verzadigd | gram 1,84 |
| Valeur nutritive | | | Saturées | |
| Eiwit | | | Mono-onverzadigd | gram 12,55 |
| Protéines | gram | 1,49 | Mono-insaturées | |
| Koolhydraten | | | Zout | gram 1,01 |
| Hydrates de carbone | gram | 11,45 | Sel | |
| | Suikers | | Natrium | gram 0,4 |
| | Sucres | gram 7,08 | Sodium | |

| Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques | | | |
|--|--------|-------------|------|
| Ph | < 4,10 | | |
| 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 | <20 ppm | 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) | <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 exempte d'ingrédients irradié (déclaration fournisseur)

Opslagcondities - Conditions d stockage:

Temperatuur 2°C - 12°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 | Langte - Longueur (mm) | Breedte - Largeur (mm) | Hoogte - Hauteur (mm) | Tarra (g) | Stuks - Pièces | Netto gewicht - Poids Net (g) |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------------|-------------------------------------|
| 1 kg | PP | 150 | 120 | 75 | 70 | | 1000 |
| 3 kg | HDPE | Ø 230 | | 110 | 210 | | 3000 |
| 5 kg | HDPE | Ø 230 | | 190 | 280 | | 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)

| | | | |
|--------------|----|----------------|----|
| Water | BE | Eau | BE |
| Pioccallilli | BE | Piccalilli | BE |
| Tomatenpuree | IT | Puré de tomate | IT |
| Karamel | BE | Caramel | BE |
| Koolzaadolie | EU | Huile de colza | EU |
| Ajuin | NL | Oignon | NL |
| Mosterd | BE | Moutarde | BE |
| Zetmelen | EU | Amidons | EU |
| Eigeel | EU | Jaune d'oëuf | EU |

| | | | |
|--------|----|-------|----|
| Suiker | BE | Sucre | BE |
|--------|----|-------|----|