

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Truffel mayonaise
Mayonnaise aux truffes

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
500 ml	00409	5425001884094
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	21039090	
Versie / Version: 01.01		Datum / Date: 20/11/2023

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:	Truffel mayonaise Mayonnaise aux truffes	
Artikel omschrijving: Description:	Dressing voor direct gebruik. Vinaigrette pour utilisation immédiate.	
Uitzicht: Aspect visuel:	Licht gele kleur. Couleur jaune clair.	
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Geur van truffels. Parfum de truffes	

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Koolzaadolie, water, **EIGEEL**, truffelsaus (champignons, zonnebloemolie, truffels, look, aroma), truffelolie (olijfolie, truffelinfusie, truffelaroma), gemod. zetmeel, **MOSTERD**, champignonextract, balsamicoazijn, maltodextrine, olijfpoeder, azijn, zout, suiker, specerijen, stabilisator (E412,E415), conserveermiddel (E202,E270).

Ingrédients:

Huile de colza, eau, **JAUNE D'OEUF**, sauce aux truffes (champignons, huile de tournesol, ail, arôme), huile de truffe (huile d'olive, infusion de truffe, arôme de truffe), amidon mod., **MOUTARDE**, extrait de champignon, vinaigre balsamique, maltodextrine, poudre d'olives, vinaigre, sel, sucre, épices, stabilisateur (E412,E415), conservateur (E202,E270),.

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden	kcal	498	Vetten	gram 53,20
Valeur nutritive			Matières grasses	
Voedingswaarden			Verzadigd	gram 14,70
Valeur nutritive	kJ	2117	Saturées	
Eiwit			Mono-onverzadigd	gram 30,50
Protéines	gram	1,60	Mono-insaturées	
Koolhydraten			Zout	gram 0,79
Hydrates de carbone	gram	1,40	Sel	
	Suikers	gram 0,70	Vezels	gram 0,50
	Sucres		Fibres	

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	< 5		
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 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

90

Val. Min. Après fabrication

Min. bij aanlevering

60

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)
500 ml	HDPE		Ø 66	190	35		460

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
Water	BE	L'eau	BE
Eigeel	Benelux	Jaune d'oeuf	Benelux
Truffelsaus	IT	Sauce aux truffes	IT
Truffelolie	IT	Huile de truffe	IT
Gemod. zetmeel	NL	Amidon mod.	NL

Mostaard	BE	Moutarde	BE
Champignonextract	NL	Extrait de champignons	NL
Balsamicoazijn	IT	Vinaigre balsamico	IT
Zout	EU	Sel	EU
Maltodextrine	EU	Maltodextrine	EU
Conserveermiddel	EU	Conservateur	EU