

# Maurice Mathieu Suprême Crème 10kg

Maurice



EAN: 5425001880300 (HE)  
TM: BE

Artikelnummer: 00030

## Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Witte dressing

## Ingrediënten

Koolzaadolie, water, **EIGEEL**, zetmelen (TARWEZETMEEL, maiszetmeel, tapiocazetmeel), azijn, zout, peper, conserveermiddel (E202, E270)

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

## Ingrediënten in tabel

koolzaadolie	EU
water	België
EIGEEL	EU
zetsmelen	EU
TARWEZETMEEL	
maïszetmeel	
tapiocazetmeel	
azijn	België
zout	EU
peper	Indonesië
conserveermiddel	Nederland, Volksrepubliek China
E202	
E270	

GMO-vrij: Nee  
 Doorstraald: Ja

## Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
glutenbevattende granen		+	pinda's - pistachenoten -
tarwe		+	soja - macadamianoten -
rogge		-	melk - selderij -
gerst		-	noten - mosterd -
haver		-	amandelen - sesam -
spelt		-	hazelnoten - sulfiet (E220 - E228) -
khorasantarwe		-	walnoten - lupine -
schaaldieren		-	cashewnoten - weekdieren -
ei		+	pecannoten -
vis		-	paranoten -

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
 De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Voedingswaarde

	Product	
	Per 100 (g)	Per portie (100 g)
Energie (kJ/kcal)	2401 / 565	2401 / 565
Vetten	59.9 g	59.9 g
waarvan verzadigde vetzuren	5 g	5 g
Koolhydraten	5.5 g	5.5 g
waarvan suikers	0 g	0 g
Eiwitten	1 g	1 g
Zout	0.7 g	0.7 g
natrium	0.28 g	0.28 g

## Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Veganistisch	Nee	n.v.t

## Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

## Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	4.7		

## Sensorische kenmerken

Uitzicht	Homogene saus, wit van kleur.
Organoleptische kenmerken	Neutrale geur.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2°C - 7°C	90 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	gekoeld	2°C - 7°C	60 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	Chemische conservering		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bewaren (max 7°C)		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Bovenaan		

## Microbiologische sets

op THT/TGT

Aerob kiemgetal	< 10000000	kve/g
Escherichia coli	< 1000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 5000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 5000	kve/g

gemiddeld af productie

Aerob kiemgetal	< 500000	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 500	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	= 10	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## gemiddeld af productie

Aeroob kiemgetal	< 50000	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 5000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 10	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 500	kve/g

## op THT/TGT

Aeroob kiemgetal	< 5000000	kve/g
Escherichia coli	< 50	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 1000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 50	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 5425001880300 - Maurice Mathieu Suprême Crème 10kg

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	Maurice Mathieu Suprême Crème 10kg
Korte naam	
EAN	5425001880300
Artikelnummer fabrikant	00030
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (248mm x 280mm x 248mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	1000 g
Netto gewicht	10000 g
Bruto gewicht	10490 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

## Verpakkingsmateriaal

emmer (248mm x 280mm x 248mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	490 g		niet recyclebaar	

## Contactgegevens

#### Maurice Mathieu NV

Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, België

Administratief

www.mauricemathieu.be

info@mauricemathieu.be

+3232160111

Noodgeval

jk@mauricemathieu.be

0492726412

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Specificatie laatst gewijzigd op 2024-05-02 door de producent.

v1.5.5 prodpp1666745dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*