

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Looksaus
Sauce à l'ail

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
3 Kg	00047	5425001880478
1 kg	00046	5425001880461
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2103.9090	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 21/09/2023

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:	Look maison L'ail maison
Artikel omschrijving: Description:	Een homogene, fijne saus met look en fijne kruiden. Une sauce fine et homogène à l'ail et fines herbes.
Uitzicht: Aspect visuel:	Homogene witte saus met groene puntjes. Sauce blanche homogène aux pointes vertes.
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische geur van look. Odeur typique d'ail.

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Koolzaadolie, water, **EIGEEL**, azijn, suiker, lookpoeder (1,2%), ajuin, peterselie, zout, conserveermiddel (E202 - E270),

MOSTAARD

Ingrédients:

Huile de colza, eau, **JAUNE D'ŒUF**, vinaigre, sucre, poudre d'ail (1,2 %), oignon, persil, sel, conservateur (E202 - E270),

MOUTARDE.

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr

Voedingswaarden Valeur nutritive	kcal 640	Vetten Matières grasses	gram 69,4
Voedingswaarden Valeur nutritive	kJ 2721	Verzadigd Saturées	gram 5,8
Eiwit Protéines	gram 1,4	Mono-onverzadigd Mono-insaturées	gram 43,3
Koolhydraten Hydrates de carbone	gram 2,3	Zout Sel	gram 0,5
	Suikers Sucres gram 1,4	Natrium Sodium	gram 0,2

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

Ph	< 4,15		
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 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 (ml/kg)
1 kg	PP	150	120	75	70		1000
3 kg	HDPE	Ø 230		110	210		3000

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	Europa	Huile de colza	Europe
Eigeel	Europa	Jaune d'œuf	Europe
Azijn	België	Vinaigre	Belgique
Suiker	België	Sucre	Belgique
Lookpoeder	China	Poudre d'ail	Chine
Mosterd	België	Moutarde	Belgique