

Maurice Mathieu Caesar dressing 5kg

Maurice



EAN: 5425001884551 (HE)
TM: BE

Artikelnummer: 00455

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Caesar dressing

Ingrediënten

Koolzaadolie, water, parmezaan (MELK , zout, stremsel), EIGEEL, MOSTERD (MOSTERDZAAD, azijn, zeezout, kruiden), Citroensap (Gecon. citroensap, Conserveermiddel: E224 (bevat SULFIET), citroenolie), lookpasta, gemodificeerd zetmeel (maiszetmeel), gezouten ansjoVIS, Worchester (bevat: GERST,VIS) , suiker, maltodextrine, azijn, karamel, Specerijen, stabilisator (Verdikkingsmiddel (E412-E415)), conserveermiddel (E202, E270), zout

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

water

parmezaan

MELK

zout

stremsel

EIGEEL

MOSTERD

MOSTERDZAAD

azijn

zeezout

kruiden

Citroensap

Gecon. citroensap

Conserveermiddel: E224 (bevat SULFIET)

citroenolie

lookpasta

gemodificeerd zetmeel

maiszetmeel

gezouten ansjoVIS

Worcester (bevat: GERST,VIS)

suiker

maltodextrine

azijn

karamel

Specerijen

stabilisator

Verdikkingsmiddel (E412-E415)

conserveermiddel

E202

E270

zout

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

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
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	-		

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	1771 / 417
Vetten	42.7 g
waarvan verzadigde vetzuren	13.33 g
Koolhydraten	2.1 g
waarvan suikers	1.2 g
Vezels	0.6 g
Eiwitten	4 g
Zout	0.96 g

Keurmerken & kenmerken

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

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

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	5.2		

Sensorische kenmerken

Uitzicht	Romige saus.		
Organoleptische kenmerken	Frisse geur.		

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2°C - 7°C	60 dag(en)

Opmerking:

ontvangst grossier	gekoeld	2°C - 7°C	35 dag(en)
--------------------	---------	-----------	------------

Opmerking:

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	Vooraan		
--	---------	--	--

Microbiologische sets

op THT/TGT

Aeroob 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

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

Maurice Mathieu Caesar dressing 5kg

Aeroob 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
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 - 5425001884551 - Maurice Mathieu Caesar dressing 5kg

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Maurice Mathieu Caesar dressing 5kg
Korte naam	
EAN	5425001884551
Artikelnummer fabrikant	00455
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (230mm x 230mm x 190mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	5000 g
Netto gewicht	5000 g
Bruto gewicht	5280 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Verpakkingsmateriaal

emmer (230mm x 230mm x 190mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	280 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 2024-11-19 door de producent.

v1.5.5 prodpp1854799dl2exly1ln1

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