

PRODUCTFICHE Fiche Produit

Zilveruitjes
Oignons blancs

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
4 x 2,5 L	800014	
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2001.9097	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 30/06/2022

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> <u>Numéro d'urgence</u>	049272 64 12 - 0474 53 16 44	(Enkel voor dringende zaken) (Uniquement pour les questions urgentes)
E-mail:	info@mauricemathieu.be	
Website:	www.mauricemathieu.be	
Erkenningsnr. / Num. d'agrément	B939 - VE3057	
Certificaten	ACS / IFS Global Market	
BTW / TVA	BE 0413.162.689	
Reknr. / Nr. Compte	BE07 - 0014 - 6076 - 8466	

Productomschrijving / Description du produit

Naam product: Nom produit:	Zilveruitjes Oignons Blancs	
Artikel omschrijving: Description:	Zilveruitjes in bokaal bewaard met zure opgiet. Idiaal om te verwerpen in een gerecht of salade. Oignons blancs en bocal dans une couléé acide. Idéal à jeter dans un plat ou une salade.	
Uitzicht: Aspect visuel:	Witte ajuntjes in opgienvloeistof. Oignons blancs en milieu liquide.	
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische zure geur. Odeur aigre typique.	

Ingrediënten / Ingrédients

<u>Ingrediënten:</u>	Ziveruien, water, azijnzuur, zout, antioxidant E223.
<u>Ingrédients:</u>	Ognoin blanc, eau, acide acétique, sel, antioxidant E223.

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr

Voedingswaarden Valeur nutritive	kcal	9	Vetten Matières grasses	gram	0,1
Voedingswaarden Valeur nutritive	kJ	36	Verzadigd Saturées	gram	0
Eiwit Protéines	gram	0,6	Mono-onverzadigd Mono-insaturées	gram	
Koolhydraten Hydrates de carbone	gram	1,00	Zout Sel	gram	1,5
	Suikers Sucres	gram	Natrium Sodium	gram	0,6

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

Ph	-		
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			
	Streefwaarde / Objectif			
Totaal aëroob kiemgetal Flore totale mésophile	<10			
Aerobe sporevormers Form. de spores aérobies	<10			
Anaerobe sporevormers Form. de spores anaérobies	<10			
Gisten Levures	<10			

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 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 exempté d'ingrédients irradiés (déclaration fournisseur)

Opslagcondities - Conditions d stockage:

Temperatuur Omgevingstemperatuur.

Température Température ambiante

Houdbaarheid (dagen) - Conservation (jours)

Min. na productie Min. 3 jaar.

Val. Min. Après fabrication Min 3 années.

Min. bij aanlevering

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)
2650 ml	Glas / Verre	120	153	233	950		2450
4 x 2650 ml		320	240	233	3800	4	13600

Etikettering - Etiquetage

Opbouw lotnummer mm/jjjj (maand/jaar)

Codage numéro de lot mm/aa (mois/année)

Land van herkomst (grondstoffen) - Pays d'origine (matières premières)			
	NL		