

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Vleessalade
Salade de viande

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
150 g	00428	5425001884285
9 x 150 g	00437	5425001884377
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	2103.9092	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 29/04/2024

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	
BTW / TVA	BE 0413.162.689	
Reknr. / Nr. Compte	BE07 - 0014 - 6076 - 8466	

Productomschrijving / Description du produit

Naam product: Nom produit:	Vleessalade Salade de viande
Artikel omschrijving: Description:	Koude kant en klare salade te gebruiken op broodjes/toast of in koude gerechten. Salade froide toute prête à utiliser sur des sandwiches/toast ou dans des plats froids.
Uitzicht: Aspect visuel:	Hespenplakjes in witte dressing met eieren, augurken en ajuintjes. Tranches de jambon en vinaigrette blanche avec avec des œufs, cornichons et oignon.
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Frisse, geur. Odeur frais.

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

Hesp (38%, varkensvlees (96%), water, zout, glucosestroop, stabilisator E451, E452, E407a, aroma, antioxydant E301, conserveermiddel E262, E250), koolzaadolie, water, **EIEREN**, ajuintjes (bevat **SULFIET**), augurk, **EIGEEL**, zetmelen (**TARWE**), azijn, suiker, **MOSTERD**, zout, peterselie, conserveermiddel (E202, E270), nat. aroma, specerijen.

Ingrédients:

Jambon (38%, viande de porc (96%), eau, sel, sirop de maïs, stabilisant E451,E452,E407a, arôme, antioxydant E301, conservateur E262,E250), huile de colza, eau, **ŒUFS**, oignon (contient **SULFITE**), cornichon, **JAUNE D'ŒUF**, amidons (**BLÉ**), vinaigre, sucre, **MOUTARDE**, sel, persil, conservateur (E202, E270), arôme nat., épices.

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr

Voedingswaarden			Vetten		
Valeur nutritive	kJ	1264	Matières grasses	gram	27,5
Voedingswaarden			Verzadigd		
Valeur nutritive	kcal	297	Saturées	gram	2,9
Eiwit			Mono-onverzadigd		
Protéines	gram	9,9	Mono-insaturées	gram	16,9
Koolhydraten			Zout		
Hydrates de carbone	gram	2,6	Sel	gram	1,22
	Suikers		Vezels		
	Sucres	gram	Fibres	gram	0,2

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

Ph	4,9		
T°-behandeling	Neen	Roken	Neen
Traitement thermique	Non	Fumée	Non
Metaaldetectie	Ja	Bestraling	Neen
Détection métaux	Oui	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	5.000	10.000	10.000	50.000

Allergenen / Allergènes

1	Glutenbevattende granen Céréales contenant du gluten	<20ppm*	2	Meik 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	Zwaveloxide 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	Maïs 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

28

Val. Min. Après fabrication

Min. bij aanlevering

18

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)
150 g	PP	Ø 96,92		51,5	13,94	1	150
9 x 150 g	PP	394	296	100	675,46	9	1350

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)

Hesp	BE	Jambon	BE
Koolzaadolie	EU	Huile de colza	EU
Ajuin	NL	Oignon	NL
Eieren	BE	Œufs	BE
Ajuintjes	NL	Petit oignon	NL
Augurken	NL	Cornichons	NL
Eigeel	EU	Jaune d'œuf	EU
Zetmelen	EU	Amidons	EU
Azijn	BE	Vinaigre	BE

Suiker	BE	Sucre	BE
--------	----	-------	----