

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Zalmsalade
Salade de saumon

| | | |
|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| | Artikelnummer Référence-n° article | EAN nummer: Code EAN: |
| 150 g | 00431 | 5425001884315 |
| 9 x 150 g | 00440 | 5425001884407 |
| | Intrastat-code Code-Intrastat | |
| | 2106.9092 | |
| Versie / Version: 03.00 | | Datum / Date: 11/05/2021 |

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: | Zalmsalade Salade de saumon |
| Artikel omschrijving: Description: | Frisse smeerbare zalmsalade te gebruiken op broodjes/toasts of in koude gerechten. Salade de saumon frais à tartiner à utiliser sur des sandwiches/toasts ou dans des plats froids. |
| Uitzicht: Aspect visuel: | Zacht roze homogene salade. Salade homogène rose tendre. |
| Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques: | Typische geur van zalm. Odeur typique de saumon. |

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:
Koolzaadolie, **ZALM** (23%), water, **SELDER, TONIEN, EIGEEL**, zetmelen (**TARWE**), tomaatpuree, azijn, gelatine, suiker, zout, peper, conserveermiddel (E202 - E270).

Ingrédients:
Huile de colza, **SAUMON** (23%), eau, **CÉLÉRI, THON, JAUNE D'ŒUF**, amidons (**BLÉ**), purée de tomates, vinaigre, gelatine, sucre, sel, poivre, conservateur (E202 - E270).

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr

| | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| Voedingswaarden Valeur nutritive | kcal 422 | Vetten Matières grasses | gram 41,6 |
| Voedingswaarden Valeur nutritive | kJ 1792 | Verzadigd Saturées | gram 3,7 |
| Eiwit Protéines | gram 8,1 | Mono-onverzadigd Mono-insaturées | gram 25,1 |
| Koolhydraten Hydrates de carbone | gram 3,5 | Zout Sel | gram 0,65 |
| | Suikers Sucres gram 1,1 | Vezels Fibres | gram 0,4 |

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques

| | | | |
|--|-------------|---------------------------|-------------|
| Ph | <5,00 | | |
| T°-behandeling Traitement thermique | Neen Non | Roken Fumée | Neen Non |
| Metaaldetectie Détection métaux | Ja Oui | 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 | < 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 jusq'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 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Etiketgeving - 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 |
| Zalm | GB | Saumon | GB |
| Selder | NL | Céleri | NL |
| Tonijn | MG | Thon | MG |
| Eigeel | Europa | Jaune d'oeuf | Europe |
| Zetmelen | EU | Amidons | EU |
| Tomaatpuree | IT | Purée de tomates | IT |

| | | | |
|----------|----|----------|----|
| Azijn | BE | Vinaigre | BE |
| Gelatine | EU | Gelatine | EU |
| Suiker | BE | Sucre | BE |