

PRODUCTFICHE

Fiche Produit

Eiersalade
Salade aux œufs

	Artikelnummer Référence-n° article	EAN nummer: Code EAN:
150 G	00434	5425001884346
9 X 150 G	00443	5425001884438
	Intrastat-code Code-Intrastat	
	0408.9980	
Versie / Version: 03.00		Datum / Date: 11/05/2023

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:	Eiersalade Salade aux œufs
Artikel omschrijving: Description:	Bereide , smeerbare salade op basis van scharreleieren en fijne kruiden. Salade préparée à tartiner à base d'œuf élevés en plein air et fines herbes.
Uitzicht: Aspect visuel:	Gekookte en gesneden eieren in saladedressing Œufs cuits et couper dans une vinaigrette.
Organoleptische kenmerken: Qualités organoleptiques:	Typische eiergeur. Odeur typique d'œuf.

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten:

EIEREN (54 %), koolzaadolie, water, **EIGEEL**, zetmelen (**TARWE**), azijn, specerijen en kruiden, zout, suiker, **MOSTERD**, ajuin, conserveermiddel (E202,E270), balsamico-azijn.

Ingrédients:

ŒUFS (54%), huile de colza, eau, **JAUNE D'ŒUF**, amidon (**BLÉ**), vinaigre, épices et herbes, sel, sucre, **MOUTARDE**, oignon, conservateur (E202,E270), vinaigre balsamique.

Voedingswaarde / Valeur nutritive per / par 100 gr				
Voedingswaarden	kcal	330	Vetten	gram 32,5
Valeur nutritive			Matières grasses	
Voedingswaarden			Verzadigd	gram 3,7
Valeur nutritive	kJ	1402	Saturées	
Eiwit			Mono-onverzadigd	gram 19,8
Protéines	gram	8,1	Mono-insaturées	
Koolhydraten			Zout	gram 0,56
Hydrates de carbone	gram	2,8	Sel	
	Suikers	gram 0,2	Vezels	gram 0,1
	Sucres		Fibres	

Fysiochemische parameters / Paramètres physico-chimiques			
Ph	<5,50		
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	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 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

Température 2°C - 7°C

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)

Eieren	België	Ēufs	Belgique
Olie	EU	Huile	EU
Eigeel	EU	Jaune d'œuf	EU
Zetmelen	EU	Amidons	EU
Azijn	BE	Vinaigre	BE
Kruiden	BE	Herbes	BE
Zout	EU	Sel	EU
Suiker	BE	Sucre	BE

Mosterd	BE	Moutarde	BE
Peper	IN	Poivre	IN