



EAN: 5425001880089 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 00008

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Tomatensaus

Ingrédients

Eau, concentré de tomates, huile de colza, oignon, amidon de maïs, sucre, sel, Arôme (cont. SOJA), vin, épices, conservateur (E202)

Ingrédients sous forme de tableau

eau	Belgique
concentré de tomates	Italie
huile de colza	EU
oignon	Pays-Bas
amidon de maïs	EU
sucré	Belgique
sel	EU
Arôme (cont. SOJA)	Pays-Bas
vin	Portugal
épices	EU
conservateur (E202)	

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	-	arachides	- pistache -
blé	-	soja	+ noix de macadamia -
seigle	-	lait	- céleri -
orge	-	fruits à coque	- moutarde -
avoine	-	amande	- sésame -
épautre	-	noisette	- sulfites -
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	632 / 149
Matières grasses	12 g
dont acides gras saturés	1 g
Glucides	9 g
dont sucres	5 g
Protéines	1 g
Sel	0.3 g
sodium	0.13 g

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Végétarien	Oui	n.v.t
Contient du gluten	Non	n.v.t
Contient du lactose	Non	n.v.t
Végétalien	Non	n.v.t

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Paramètres chimiques

Propriété chimique	Valeur	Val max.	Unité de mesure
pH	4.7		

Paramètres sensoriques

Uitzicht	Vloeibare rode saus.		
Organoleptische kenmerken	Typische geur van tomaten en kruiden.		

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	2°C - 7°C	90 jour(s)

Remarque:

réception grossiste	froid	2°C - 7°C	60 jour(s)
---------------------	-------	-----------	------------

Remarque:

Remarque générale pour tous les conditions de conservation

Technique de conservation	Conservation chimique
---------------------------	-----------------------

Consignes d'usage sur l'étiquette

Consignes de conservation sur l'étiquette	Gekoeld bewaren (max 7°C)
---	---------------------------

Type de date d'expiration	À consommer de préférence avant le
---------------------------	------------------------------------

Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage	Bovenaan
--	----------

Set microbiologique

après production (moyenne)			
Plate count aerobe	< 10	UFC/g	
Plate count anaerobic	< 10	UFC/g	
Nombre spore aerobie	< 10	UFC/g	
Anaerobe spore nombre	< 10	UFC/g	
meilleur avant			
Plate count aerobe	< 10000	UFC/g	
Plate count anaerobic	< 10000	UFC/g	
Nombre spore aerobie	< 10000	UFC/g	
Anaerobe spore nombre	< 10000	UFC/g	

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 5425001880089 - Maurice Mathieu Sauce tomate 5 kg

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	Maurice Mathieu Sauce tomate 5 kg
Appellation courte	
EAN	5425001880089
Numéro d'article producteur	00008
Code Intrastat	21032000
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	seau (230mm x 230mm x 190mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	
Poids net	5000 g
Poids brut	5280 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

Matériau d'emballage

seau (230mm x 230mm x 190mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polymère HDPE	280 g		not recyclable	

Information de contact

Maurice Mathieu NV

Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, Belgique

Administratif

www.mauricemathieu.be

info@mauricemathieu.be

+3232160111

Urgence

jk@mauricemathieu.be

0492726412

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Spécifications modifiées à 2025-05-06 par le producteur

v1.5.5 prodpp1704798dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*