



EAN: 5425001881109 (HE)
MC: BE

Numéro d'article: 00110

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Salade de pommes de terre

Ingrédients

Pommes de terre 69%, huile de colza, eau, **JAUNE D'ŒUF**, cornichons, oignon, vinaigre, persil, sucre, **MOUTARDE MOUTARDE**, sel, conservateur (E202, E270)

Ingrédients sous forme de tableau

potatoes	69%	Belgium
colza oil		EU
water		Belgium
JAUNE D'ŒUF		EU
pickles		Germany
onion		Netherlands
vinegar		Belgium
parsley		Germany
sugar		Belgium
MOUTARDE MOUTARDE		Belgium
salt		EU
conservative		Netherlands, China
E202		
E270		

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)	995 / 234
Matières grasses	19.7 g
dont acides gras saturés	1.7 g
Glucides	12.8 g
dont sucres	0.8 g
Protéines	1.7 g
Sel	0.19 g
sodium	0.1 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	5.1		

Paramètres sensoriques

Uitzicht	Witte geëmulgeerde saus met gesneden aardappelen en groene kruiden.
Organoleptische kenmerken	Frisse geur van tuinkruiden.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	2°C - 7°C	21 jour(s)

Remarque:

réception grossiste	froid	2°C - 7°C	12 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	Conservée au frais (max. 7 °C)
---	--------------------------------

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

Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage	En haut
--	---------

Set microbiologique

après production (moyenne)		
Plate count aerobe	< 50000	UFC/g
Escherichia coli	< 10	UFC/g
bactéries lactiques	< 5000	UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Sulphate réduit anaérobie	< 10	UFC/g
Listeria monocytogenes	absente 25	g
fungi	< 500	UFC/g

après production (moyenne)		
----------------------------	--	--

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 \(En anglais\)](#)

Plate count aerobe	< 500000	UFC/g
Escherichia coli	< 10	UFC/g
bactéries lactiques	< 50000	UFC/g
Staphylococcus aureus	< 500	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Sulphate réduit anaerobe	= 10	UFC/g
Listeria monocytogenes	< 10	UFC/g
fungi	< 1000	UFC/g
meilleur avant		
Plate count aerobe	< 5000000	UFC/g
Escherichia coli	< 50	UFC/g
bactéries lactiques	< 50000	UFC/g
Staphylococcus aureus	< 1000	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Sulphate réduit anaerobe	< 50	UFC/g
Listeria monocytogenes	absente 25	g
fungi	< 1000	UFC/g
meilleur avant		
Plate count aerobe	< 10000000	UFC/g
Escherichia coli	< 1000	UFC/g
bactéries lactiques	< 100000	UFC/g
Staphylococcus aureus	< 5000	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Sulphate réduit anaerobe	= 100	UFC/g
Listeria monocytogenes	absente 100	UFC/g
fungi	< 5000	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 - 5425001881109 - Maurice Mathieu Salade de pommes de terre 1 kg

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	Maurice Mathieu Salade de pommes de terre 1 kg
Appellation courte	
EAN	5425001881109
Numéro d'article producteur	00110
Code Intrastat	20052080
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	bac (160mm x 130mm x 85mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	
Poids net	1000 g
Poids brut	1070 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

bac (160mm x 130mm x 85mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
--------------------	--------	-------------------------	---------------	----------

polypropylène	70 g		not recyclable	
---------------	------	--	----------------	--

Information de contact

Maurice Mathieu NV

Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, Belgïe

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 2024-11-19 par le producteur

v1.5.5 prodpp1594258dl2exly1ln4

*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 \(En anglais\)](#)*