



EAN:
5425001881246 (CE)
5425001884636 (HE)

Numéro d'article: 00124
MC: NL

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Salade de crevettes grises

Ingrédients

Huile de colza, Crevette grises **CRUSTACÉS** 39%, eau, **JAUNE D'ŒUF**, amidons (amidon de BLÉ, amidon de maïs, amidon de tapioca), vinaigre, sel, épices, agent de conservation (E202-E210-E270)

Ingrédients sous forme de tableau

huile de colza		EU
Crevette grises CRUSTACÉS	39%	Pays-Bas
eau		Belgique
JAUNE D'ŒUF		EU
amidons		EU
amidon de BLÉ		
amidon de maïs		
amidon de tapioca		
vinaigre		Belgique
sel		EU
épices		Belgique, Inde, Pays-Bas
agent de conservation (E202-E210-E270)		Pays-Bas

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)	1700 / 400
Matières grasses	39.4 g
dont acides gras saturés	3.3 g
Glucides	3.5 g
dont sucres	0 g
Protéines	7.7 g
Sel	1.14 g
sodium	0.46 g

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du gluten	Oui	n.v.t
Contient du lactose	Non	n.v.t
Végétalien	Non	n.v.t
Végétarien	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	5.4		

Paramètres sensoriques

Uitzicht	Gepelde verse grijze garnalen in een mayonaise-dressing.
Organoleptische kenmerken	Typische geur van verse garnalen.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	2°C - 7°C	28 jour(s)

Remarque:

réception grossiste	froid	2°C - 7°C	18 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	< 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

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 5425001881246 - Maurice Mathieu Salade de crevettes grises 1kg
unité de vente - 5425001884636 - Maurice Mathieu Salade de crevettes grises 8 x 1kg

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 \(En anglais\)](#)

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Maurice Mathieu Salade de crevettes grises 1kg
Appelation courte	
EAN	5425001881246
Numéro d'article producteur	00124
Code Intrastat	16052110
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	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (120cm x 80cm x 165cm)
Poids net	
Poids brut	
Nombre d'unités sur une palette	224
Nombre de boîtes par couche	32
Nombre de couches par palette	7

unité de vente

EAN	5425001884636
Numéro d'article producteur	
Emballage (L x l x H)	emballage (600mm x 400mm x 123mm)
Poids net	8000 g
Poids brut	9900 g
Nombre d'unités dans cet emballage	8

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 \(En anglais\)](#)

Matériau d'emballage

bac (160mm x 130mm x 85mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polypropylène	70 g		not recyclable	

euro palette (120cm x 80cm x 165cm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
bois	25 kg		not recyclable	

emballage (600mm x 400mm x 123mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polymère HDPE	1340 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

Spécifications modifiées à 2024-08-13 par le producteur

v1.5.5 prodpp1699640dl2exly1ln4

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 \(En anglais\)](#)