



EAN:  
5425001883523 (CE)  
5425001884735 (HE)

Numéro d'article: 00352  
MC: NL

## Origine

**Appellation légale:** Filet Americain préparé

## Ingrédients

Viande de porc 61%, huile de colza, eau, **JAUNE D'ŒUF**, vinaigre, oignon, sel, amidons (amidon de BLÉ, amidon de maïs, amidon de tapioca), **MOUTARDE MOUTARDE**, fibre alimentaire, mélasse, **PROTÉINE DE SOJA**, Herbes et épices, sucre, agents de conservation (E202 - E211 - E262 - E270), **POISSON**, jus de betterave, extrait de levure, dextrose, poudre de légumes (oignon, Poireau), extrait de worchester, arôme, extrait de levures, antioxydant (E301), acide alimentaire (acide citrique) (concentré de tomates, vinaigre de vin, eau, sucre, amidon modifié, sel, épaississant, acide citrique, épices, natriumglutamate, saccharine), stabilisateur (Épaississant (E412-E415)), exhausteur de goût (glutamate monosodique)

### Ingrédients sous forme de tableau

viande de porc	61%	
huile de colza		EU
eau		Belgique
JAUNE D'ŒUF		EU
vinaigre		Belgique
oignon		Pays-Bas
sel		EU
amidons		EU
amidon de BLÉ		
amidon de maïs		
amidon de tapioca		
MOUTARDE MOUTARDE		Belgique
fibre alimentaire		
mélasse		
PROTÉINE DE SOJA		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 \(En anglais\)](#)*

---

Herbes et épices	
sucre	Belgique
agents de conservation (E202 - E211 - E262 - E270)	Pays-Bas
POISSON	
jus de betterave	Allemagne
extrait de levure	
dextrose	Allemagne
groentenpoeder	
oignon	
Poireau	
extrait de worchester	Pays-Bas
arôme	Pays-Bas
extrait de levures	
antioxydant (E301)	EU
acide alimentaire (acide citrique)	
concentré de tomates, vinaigre de vin, eau, sucre, amidon modifié, sel, épaississant, acide citrique, épices, natriumglutamate, saccharine	
stabilisateur	
Épaississant (E412-E415)	
exhausteur de goût (glutamate monosodique)	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)	1311 / 317
Matières grasses	28.5 g
dont acides gras saturés	5.2 g
Glucides	20.2 g
dont sucres	0.7 g
Protéines	12.5 g
Sel	1.3 g
sodium	0.52 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	Gemalen varkenssvlees met kruiden.		
Organoleptische kenmerken	Kruidige geur.		

## Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	4°C	14 jour(s)

### Remarque:

réception grossiste	froid	4°C	9 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 4°C)
---	---------------------------

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

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

## 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 - 5425001883523 - Maurice Mathieu Filet Americain préparé 1kg  
 unité de vente - 5425001884735 - Maurice Mathieu Filet Americain préparé 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 Filet Americain préparé 1kg
Appellation courte	
EAN	5425001883523
Numéro d'article producteur	00352
Code Intrastat	21069092
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	5425001884735
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](http://www.mauricemathieu.be)

[info@mauricemathieu.be](mailto:info@mauricemathieu.be)

+3232160111

Urgence

[jk@mauricemathieu.be](mailto:jk@mauricemathieu.be)

0492726412

Spécifications modifiées à 2024-11-19 par le producteur

v1.5.5 prodpp1698365dl2exly1ln4

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 \(En anglais\)](#)