



EAN:
5425001884117 (CE)
5425001884216 (HE)

Numéro d'article: 00411
MC: NL

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Mayonnaise aioli

Ingrédients

Huile 46% (huile de colza, huile d'olive), eau, **JAUNE D'ŒUF**, pâte d'ail (ail 72%, huile d'olive, eau, sel, conservateur (E202), acide alimentaire (E270)), **MOUTARDE (GRAINES DE MOUTARDE, vinaigre, sel de mer, épices)**, Jus de citron (Jus de citron conc., Conservateur: E224 (cont. **SULFITE**), huile de citron), amidon modifié (amidon de maïs), vinaigre de vin blanc (contient **SULFITE**), maltodextrine, sel, vinaigre, sucre, épices, conservateur (E202, E270), stabilisateur (Épaississant (E412-E415))

*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)	2159 / 508
Matières grasses	54.3 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	1.6 g
dont sucres	0.5 g
fibres	0.6 g
Protéines	1.5 g
Sel	0.68 g

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du gluten	Non	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	5.2		

Paramètres sensoriques

Uitzicht	Romige witte saus.		
Organoleptische kenmerken	Frisse geur.		

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	Vooraan		
--	---------	--	--

Set microbiologique

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 25	g	
fungi	< 5000	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	absente 25	g
fungi	< 1000	UFC/g
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 anaerobe	< 10	UFC/g
Listeria monocytogenes	absente 25	g
fungi	< 500	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

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 5425001884117 - Maurice Mathieu Mayonnaise aioli 500ml
 unité de vente - 5425001884216 - Maurice Mathieu Mayonnaise aioli 6 x 500ml

*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 Mayonnaise aioli 500ml
Appellation courte	
EAN	5425001884117
Numéro d'article producteur	00411
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	squeeze bottle (66mm x 66mm x 190mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	500 ml
Poids net	460 g
Poids brut	500 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	5425001884216
Numéro d'article producteur	00421
Emballage (L x l x H)	bac (394mm x 298mm x 85mm)
Poids net	2760 g
Poids brut	3160 g
Nombre d'unités dans cet emballage	6

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	96
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	12

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

squeeze bottle (66mm x 66mm x 190mm) - 0 SUP

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polymère HDPE	35 g		not recyclable	

bac (394mm x 298mm x 85mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
papier carton	0			

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

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
bois	25 kg		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 2024-12-02 par le producteur

v1.5.5 prodpp1811674dl2exly1ln4

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 \(En anglais\)](#)