



EAN:
5425001884117 (CE)
5425001884216 (HE)

Artikelnummer: 00411
TM: NL

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Aioli mayonaise

Ingrediënten

Olie 46% (koolzaadolie, olijfolie), water, **EIGEEL**, lookpasta (look 72%, olijfolie, water, zout, conserveermiddel (E202), voedingszuur (E270)), **MOSTERD** (**MOSTERDZAAD**, azijn, zeezout, kruiden), Citroensap (Gecon. citroensap, Conserveermiddel: E224 (bevat **SULFIET**), citroenolie), gemodificeerd zetmeel (maizetmeel), witte wijnazijn (bevat **SULFIET**), maltodextrine, zout, azijn, suiker, Specerijen, conserveermiddel (E202, E270), stabilisator (Verdikkingsmiddel (E412-E415))

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	+
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	+
		lupine	-
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	2159 / 508
Vetten	54.3 g
waarvan verzadigde vetzuren	15 g
Koolhydraten	1.6 g
waarvan suikers	0.5 g
Vezels	0.6 g
Eiwitten	1.5 g
Zout	0.68 g

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Claim op etiket
Bevat gluten	Nee n.v.t
Bevat lactose	Nee n.v.t
Veganistisch	Nee n.v.t
Vegetarisch	Nee n.v.t

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Chemische kenmerken

Chemische eigenschap	Waarde	Waarde tot	Eenheid
pH	5.2		

Sensorische kenmerken

Uitzicht	Romige witte saus.		
Organoleptische kenmerken	Frisse geur.		

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2°C - 7°C	90 dag(en)

Opmerking:

ontvangst grossier	gekoeld	2°C - 7°C	60 dag(en)
--------------------	---------	-----------	------------

Opmerking:

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode	Chemische conservering		
----------------------	------------------------	--	--

Gebruiksaanwijzingen op etiket

Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bewaren (max 7°C)		
-----------------------------	---------------------------	--	--

Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
-------------------------	-------------------------	--	--

Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Vooraan		
--	---------	--	--

Microbiologische sets

op THT/TGT

Aeroob kiemgetal	< 10000000	kve/g
Escherichia coli	< 1000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 100000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 5000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 5000	kve/g

gemiddeld af productie

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Maurice Mathieu Aioli mayonaise 500ml

Aeroob kiemgetal	< 500000	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 500	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	= 10	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g
gemiddeld af productie		
Aeroob kiemgetal	< 50000	kve/g
Escherichia coli	< 10	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 5000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 10	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 500	kve/g
op THT/TGT		
Aeroob kiemgetal	< 5000000	kve/g
Escherichia coli	< 50	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 50000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 1000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende anaeroben	< 50	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5425001884117 - Maurice Mathieu Aioli mayonaise 500ml
 Handelseenheid - 5425001884216 - Maurice Mathieu Aioli mayonaise 6 x 500ml

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
 De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Maurice Mathieu Aioli mayonaise 500ml
Korte naam	
EAN	5425001884117
Artikelnummer fabrikant	00411
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	knijpfles (66mm x 66mm x 190mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	500 ml
Netto gewicht	460 g
Bruto gewicht	500 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5425001884216
Artikelnummer fabrikant	00421
Verpakking (LxBxH)	bak (394mm x 298mm x 85mm)
Netto gewicht	2760 g
Bruto gewicht	3160 g
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (120cm x 80cm x 165cm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	96
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	12

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Verpakkingsmateriaal

knijpfles (66mm x 66mm x 190mm) - 0 SUP

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	35 g		niet recyclebaar	

bak (394mm x 298mm x 85mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Karton, hard	0			

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

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	25 kg		niet recyclebaar	

Contactgegevens

Maurice Mathieu NV

Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, België

Administratief

www.mauricemathieu.be

info@mauricemathieu.be

+3232160111

Noodgeval

jk@mauricemathieu.be

0492726412

Specificatie laatst gewijzigd op 2024-12-02 door de producent.

v1.5.5 prodpp1811674dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).