



EAN:  
5425001884094 (CE)  
5425001884209 (HE)

Numéro d'article: 00409  
MC: NL

## Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Mayonnaise aux truffes

## Ingrédients

Huile de colza, eau, **JAUNE D'ŒUF**, sauce aux truffes (champignons, huile de tournesol, Truffes d'été, sel, poivre, ail, arôme), huile à la truffe (huile d'olive, infusion de truffe, Arôme de truffe), amidon modifié (amidon de maïs), **MOUTARDE MOUTARDE**, extrait de champignon, balsamico, maltodextrine, poudre d'olives, vinaigre, sel, sucre, épices, stabilisateur (Épaississant (E412-E415)), conservateur (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)	2117 / 498
Matières grasses	53.2 g
dont acides gras saturés	14.7 g
Glucides	1.4 g
dont sucres	0.7 g
fibres	0.5 g
Protéines	1.6 g
Sel	0.79 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 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 - 5425001884094 - Maurice Mathieu Mayonnaise aux truffes 500ml  
 unité de vente - 5425001884209 - Maurice Mathieu Mayonnaise aux truffes 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 aux truffes 500ml
Appellation courte	
EAN	5425001884094
Numéro d'article producteur	00409
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	5425001884209
Numéro d'article producteur	00420
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](http://www.mauricemathieu.be)

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

+3232160111

Urgence

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

0492726412

Spécifications modifiées à 2024-12-02 par le producteur

v1.5.5 prodpp1806546dl2exly1ln4

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 \(En anglais\)](#)