



EAN:
5425001884087 (CE)
5425001884193 (HE)

Artikelnummer: 00408
TM: NL

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Kimchi mayonaise

Ingrediënten

Koolzaadolie, water, kimcheemarinade (glucose-fructosestroop, knoflook, appelpulp, Smaakversterker (E621), mandarijnpulp, paprika), rode peper, gedroogde **TONIJN**, gehydrolyseerd soja-eiwit, groentenextract (ui, wortel, kool, dextrine), Voedingszuur (E330), gember, smaakversterker (E631), vissaus (Ansjovis **VIS**, suiker), kombu (kelp), kleursto E160c (E160c), Citroensap (Gecon. citroensap, Conserveermiddel: E224 (bevat **SULFIET**), citroenolie), **EIGEEL**, gemodificeerd zetmeel (maizetmeel), **SESAM**olie, lookpasta, maltodextrine, suiker, azijn, Specerijen, stabilisator (Verdikkingsmiddel (E412-E415)), conserveermiddel (E202, E270), paprikaconcentreer, zout

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	-
				tarwe	-
				rogge	-
				gerst	-
				haver	-
				spelt	-
				khorasantarwe	-
				schaaldieren	-
				ei	+
				vis	+
				pinda's	-
				soja	+
				melk	-
				noten	-
				amandelen	-
				hazelnoten	-
				walnoten	-
				cashewnoten	-
				pecannoten	-
				paranoten	-
				pistachenoten	-
				macadamianoten	-
				selderij	-
				mosterd	-
				sesam	+
				sulfiet (E220 - E228)	+
				lupine	-
				weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	1924 / 453
Vetten	47.4 g
waarvan verzadigde vetzuren	13.8 g
Koolhydraten	2.4 g
waarvan suikers	1 g
Vezels	0.3 g
Eiwitten	1.7 g
Zout	1.41 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 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](#).

Aerob 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		
Aerob 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		
Aerob 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 - 5425001884087 - Maurice Mathieu Kimchi mayonaise 500ml
 Handelseenheid - 5425001884193 - Maurice Mathieu Kimchi 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 Kimchi mayonaise 500ml
Korte naam	
EAN	5425001884087
Artikelnummer fabrikant	00408
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	5425001884193
Artikelnummer fabrikant	00419
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 prodpp1806525dl2exly1ln1

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

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