

Maurice Mathieu Vleessalade 1kg

Maurice Mathieu



EAN: 5425001881086 (HE)
TM: BE

Artikelnummer: 00108

Herkomst

Land van herkomst: België
Land van productie: België

Wettelijke naam: Vleessalade

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat gluten	Ja	n.v.t
Bevat lactose	Ja	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](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2°C - 7°C	23 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	gekoeld	2°C - 7°C	21 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	Chemische conservering		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum	Te gebruiken tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Bovenaan		

Microbiologische sets

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

gemiddeld af productie

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	< 10	kve/g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g

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 Vleessalade 1kg

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 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 5000	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

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 5425001881086 - Maurice Mathieu Vleessalade 1kg

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	Maurice Mathieu Vleessalade 1kg
Korte naam	
EAN	5425001881086
Artikelnummer fabrikant	00108
Intrastat-code	21069092
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	pot (160mm x 130mm x 85mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	
Netto gewicht	1000 g
Bruto gewicht	1070 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Verpakkingsmateriaal

pot (160mm x 130mm x 85mm)

Polypropyleen	70 g	niet recyclebaar
---------------	------	------------------

Contactgegevens

Maurice Mathieu NV

Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, België

Administratief

www.mauricemathieu.be

info@mauricemathieu.be

+3232160111

Noodgeval

jk@mauricemathieu.be

0492726412

v1.5.2 prodpp1557588dl2ly1ln1

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