

1. PRODUCT IDENTIFICATIE - IDENTIFICATION PRODUIT

Artikelnummer(s) producent N°(s) article producteur	STCS4-075		
Commerciële verkoopsbenaming Dénomination de vente commerciale	Thai curry saus Sauce curry thaï		
Netto gewicht - Poids net	3 KG	EAN	5407006153825

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER - IDENTITE DU FOURNISSEUR

Naam - Nom	Maurice Mathieu
Adres - Adresse	Westpoort 41, 2070 Beveren-Kruibeke-Zwijndrecht
Telefoonnummer - Numéro de téléphone	+32 3 216 01 11

Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid Emergency contact lié à la sécurité alimentaire

Naam - Nom	Sarina Khalès
Tel 24/24 - 7/7	+32 495 30 99 63
E-mail	kwaliteit@mauricemathieu.be

3. INGREDIËNTENLIJST (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG en Verordening 1169/2011/EG) LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration d'après Directive 2000/13/CE et Règlement 1169/2011/CE)

Ingrediënten: Kokosmelk (kokosnoot extract, water), Plantaardige room (**sojabasis** (water, gepelde **sojabonen** (5,5%)), zonnebloemolie, suiker, emulgator(sucrose-esters van vetzuren), stabilisatoren (xanthaangom, carrageen, guarpitmeel), zeezout, aroma), Water, Roux (**tarwebloem**, palmvet), Groentebouillon (zeezout, volkoren rijstmeel, maïsmoutstroop, gistextract, wortelen, zonnebloemolie, ui, **selder**, pastinaak, geroosterde ui, kurcuma, peterselie, macis, peper, laurier, lavasbladeren), Rietsuiker, Currypasta 1.5 % (knoflook, citroengras, zout, sjalot, galanga, gedroogde rode chilipeper, korianderzaad, kafferlimoenschil, curkuma, komijn, venkelzaad, gember, kaneel, kardemom, nootmuskat), Munt, Kurkuma, Limoenbladen, Citroengras, Currypoeder 0.3 % (specerijen (kurkuma, koriander, **mosterdzaad**, peper, karwijzaad, gember, komijn, piment, nootmuskat, **selderijzaad**, venkelzaad), kruiden (fenegriek, lavas)), Koriander

Ingrédients: Lait de coco (extrait de noix de coco, eau), Crème végétale (base de **soja** (eau, fèves de **soja** décortiquées (5,5%)), huile de tournesol, sucre, émulsifiant (sucroesters d'acides gras), stabilisants (gomme xanthane, carraghénanes, gomme guar), sel marin de table, arôme), Eau, Roux (farine de **blé**, graisse de palme), Bouillon de légumes (sel marin, farine de riz brun, sirop de maïs, extrait de levure, carottes, huile de tournesol, oignon, **céleri**, panais, oignon, curcuma, persil, macis, poivre, laurier, feuilles de lave), Sucre de canne, Pâtes de curry 1.5 % (ail, citronnelle, sel, échalote, galangal, piment rouge séché, graine de coriandre, peau de lime de kaffir, curcuma, cumin, graines de fenouil, gingembre, cannelle, cardamome, noix de muscade), Menthe, Curcuma, Feuilles de lime, Citronnelle, Curry en poudre 0.3% (épices (curcuma, coriandre, graines de **moutarde**, poivre, graines de carvi, gingembre, cumin, piment, noix de muscade, graines de **céleri**, graines de fenouil), herbes (fenugrec, livèche)), Coriandre

4. GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003) OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après le Règlement (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003

JA / NEEN ?
OUI / NON ?

JA / OUI

5. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES LISTE DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Verordening 1169/2011)
Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés (d'après le règlement 1169/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN Présent comme ingrédient OUI / NON
Gluten	Gluten	JA/OUI
• Tarwe	• Blé	JA/OUI
• Rogge	• Seigle	NEEN/NON
• Gerst	• Orge	NEEN/NON
• Haver	• Avoine	NEEN/NON
• Spelt	• Épeautre	NEEN/NON
• Kamut	• Kamut	NEEN/NON
Schaaldieren	Crustacés	NEEN/NON
Eieren	Œufs	NEEN/NON
Vis	Poissons	NEEN/NON
Aardnoten	Arachides	NEEN/NON
Soja	Soja	JA/OUI
Melk,(inclusief lactose)	Lait (inclus lactose)	NEEN/NON
Noten	Noix	NEEN/NON
• Amandelen	• Amandes	NEEN/NON
• Hazelnoten	• Noisettes	NEEN/NON
• Walnoten	• Noix	NEEN/NON
• Cashewnoten	• Noix de cajou	NEEN/NON
• Pecannoten	• Noix de pécan	NEEN/NON
• Paranoten	• Noix du Brésil	NEEN/NON
• Pistachenoten	• Pistaches	NEEN/NON
• Macadamianoten	• Noix de Macadamia	NEEN/NON
Selderij	Céleri	JA/OUI
Mosterd	Moutarde	JA/OUI
Sesamzaad	Graines de sésame	NEEN/NON
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO₂	NEEN/NON
Lupine	Lupin	NEEN/NON
Weekdieren	Mollusques	NEEN/NON

"Dit product is geproduceerd in een atelier waar ook gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, selderij, noten, sesam, mosterd en sulfiet worden verwerkt"

"Ce produit est fabriqué dans une atelier où gluten, crustacés, oeufs, poisson, soja, lait, céleri, fruits à coques, sésame, moutarde et sulfites sont traités."

6. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling. Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à un traitement par ionisation.	JA / NEEN ? OUI / NON ?	JA / OUI
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en) SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)		

7. VOEDINGSWAARDEN (volgens Verordening 1169/2011/EEG) berekend VALEURS NUTRITIVES (d'après le Règlement 1169/2011/CEE) calculées

Omschrijving voedingswaarden Description valeurs nutritives		Eenheid unité	Product zoals verkocht Produit tel que vendu gemiddeld per 100gr en moyenne par 100gr
Energie	Énergie	kJ	802,149
		kcal	192,361
Totale vetten	Matières grasses	gr	16,391
waarvan verzadigde vetzuren	Dont acides grasses saturés	gr	10,631
Koolhydraten :	Glucides :	gr	9,942
Waarvan suikers	Dont sucres	gr	3,922
Voedingsvezels	Fibres alimentaires	gr	
Eiwitten	Protéines	gr	2,438
Zout	Sel	gr	1,084
Natrium	Sodium	mg	

8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

8.1 Houdbaarheid Conservation		Eenheden Unités	Verpakking Emballage	Minimum	Maximum
Houdbaarheid bij levering	Date limite de conservation à la livraison	Dagen/jours	Vacuum/Vide	16	0
Temperatuur bij aankomst	Température à la livraison	°C	Vacuum/Vide	0	4
Bewaringstemperatuur	Température de conservation	°C	Vacuum/Vide	0	4
Houdbaarheid na openen	Date limite de conservation après ouverture	Dagen/jours	-		
Bewaringstemperatuur na openen	Température de conservation après ouverture	°C		0	0

8.2 Aanduiding van de houdbaarheid op etiket Indication de la durée de conservation sur l'étiquette

Houdbaarheidsaanduiding Mention de la date de péremption	Te gebruiken tot: /A consommer jusqu' au:
---	---

8.2 Aanduiding van de houdbaarheid op etiket Indication de la durée de conservation sur l 'étiquette			
Houdbaarheidsaanduiding D/M/JAAR Mention de la date de péremption J/M/ANNEE	DD / MM / JJJJ	Voorbeeld Exemple :	21/11/2025
Houdbaarheidsaanduiding op Mention de la date de péremption	Verkoopseenheid/Unité de vente	Manier van aanbrengen Manière de l'indiquer	Etiket/Étiquette
Verpakt onder beschermende atmosfeer - Emballe sous atmosphère protectrice			NEEN/NON

8.3 Aanduiding van het lotnummer Indication du numéro de lot			
Lotaanduiding Mention du lot	Eigen productielotnummer/No. de lot production interne		
	aa-bbbb-cccccc-ddddd	Voorbeeld Exemple :	04-2025-1234567-12345
Lotaanduiding op Indication du lot sur	Verkoopseenheid/Unité de vente	Manier van aanbrengen Manière de l'indiquer	Etiket/Étiquette

9. PRODUCTKENMERKEN - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

9.1 Verpakking Emballage	De producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet, vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen. Les produits sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.				
9.2 Primaire verpakking Emballage primaire		Transport verpakking Emballage de transport			
9.3 Pallet type Palette type		Lagen Couches	NVT	Aantal per laag Nombre par couche	NVT

9.4 Uitzicht beschrijving Aspect visuel	
--	--

9.5 Tolerantie/Tolérance	
--------------------------	--

Micro-organisme		m Doelstelling Objectif	T (tolerantie) (tolerance)	TGT - THT DCU - DLC
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	Germes totales aérobies psychotrophes	3.000/g	30.000/g	3.000.000/g
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal	Germes totales anaérobies psychotrophes	3000/g	30.000/g	30.000/g
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	Lactobacilles psychotrophes	30/g	300/g	300/g
E.coli	E.coli			
Coagulase positieve Staphylococcen	Staphylocoques à coagulase positives			
Bacillus cereus	Bacillus cereus	300/g	3000/g	100.000/g
Fecale Streptococcen	Streptocoques fécaux			
Salmonellae spp.	Salmonelles spp.	afw/25 g	afw/25 g	afw/25 g
Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	<10/g	<50/g	n.a.
Campylobacter spp	Campylobacter spp			
Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	afw/25 g	afw/25 g	afw/25 g
Sulfiet-reducerende Clostridia	Clostridia sulfito-réducteurs	3.000/g	30.000/g	3.000.000/g
Gisten	Levures	3000/g	30.000/g	30.000/g
Schimmels	Moisissures			

10. GEBRUIKSAANWIJZING / BEREIDINGSWIJZE MODE D'EMPLOI / MODE DE PREPARATION

Bereiding: Au bain-marie: Leg de gesloten verpakking in kokend water(max 85°C) gedurende 30 minuten.* Microgolfoven: Schep de bereiding in een magnetronbestendige schaal, dek af en verwarm 2(1000W) à 3(700W) minuten. Roer even en verwarm opnieuw 2(1000W) à 3(700 W) minuten. Roer nog een keer goed door.* Combisteamer: Leg de verpakking in de combisteamer bij een temperatuur van 85°C (stoom) gedurende 30 minuten.* *Afhankelijk van het type toestel, de portiegrootte of het aantal op te warmen verpakkingen kan de bereidingstijd variëren.

Préparation: Au bain-marie: Mettez l'emballage fermé dans de l'eau bouillant(max 85°C) pendant 30 minutes.* Au four à micro-ondes: Versez la préparation dans un plat résistant au micro-ondes, couvrez et réchauffez 2(1000W) à 3(700W) minutes. Mélangez et réchauffez à nouveau 2(1000W) à 3(700W) minutes. Bien mélangez.* Au four à vapeur combi: Placez l'emballage dans le four à vapeur combiné pendant 30 minutes à une température de 85°C (vapeur).* *Le temps de cuisson peut varier selon le type d'appareil, la taille des portions ou le nombre de portions à réchauffer.

11. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités. Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

12. UPDATES & BIJLAGEN - MISES À JOUR & ANNEXES

Opgesteld door (naam) Etabli par (nom)	Quality assurance service	Datum Date	21/11/2025	Versie Version	1
Updated door (naam) Mis à jour par (nom)	Quality assurance service	Datum Date	21/11/2025	Versie Version	1