



MAURICE

Maurice Tomatensaus 5kg

EAN:

5425001880089

Artikelnummer:

00008

TM:

BE

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Tomatensaus

Ingrediënten

Water, tomatenconcentraat, koolzaadolie, ui, maiszetmeel, suiker, zout, Aroma (bevat **SOJA**), wijn, specerijen, conserveermiddel (kaliumsorbaat)

Allergenen

Aanwezig +	Kan bevatten ±	Zonder –	Niet opgegeven ○
glutenbevattende granen	–	pinda's	–
tarwe	–	soja	+ macadamianoten
rogge	–	melk	–
gerst	–	noten	–
haver	–	amandelen	–
spelt	–	hazelnoten	–
khorsantarwe	–	walnoten	–
schaaldieren	–	cashewnoten	–
ei	–	pecannoten	–
vis	–	paranoten	–

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 g
Energie (kJ/kcal)	632 kJ / 149 kcal
Vetten	12 g
waarvan verzadigde vetzuren	1 g
Koolhydraten	9 g
waarvan suikers	5 g
Eiwitten	1 g
Zout	0.3 g
natrium	0.13 g

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	N.v.t.
Bevat lactose	Nee	N.v.t.
Veganistisch	Nee	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.

Chemische informatie

Chemische eigenschap	Waarde	Maximale waarde	Eenheid
pH	4.7		

Sensorische kenmerken

Uitzicht	Vloeibare rode saus.
Organoleptische kenmerken	Typische geur van tomaten en kruiden.

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2 / 7°C	90 dag(en)
ontvangst grossier	gekoeld	2 / 7°C	60 dag(en)

Eigenschap	Waarde
Conserveringsmethode	Chemische conservering
Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bewaren (max 7°C)
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Bovenaan

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Micro-organisme	Grenswaarde	Eenheid
Bacillus cereus	< 3000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 50	kve/g
Gisten	< 30000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Melkzuurbacteriën	< 300	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende clostridia	< 3000	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 30000	kve/g
Anaeroob kiemgetal	< 30000	kve/g

op THT/TGT

Micro-organisme	Grenswaarde	Eenheid
Bacillus cereus	< 100000	kve/g
Gisten	< 300000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Melkzuurbacteriën	< 300	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Sulfiet reducerende clostridia	< 300000	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 3000000	kve/g
Anaeroob kiemgetal	< 3000000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid – 5425001880089 – Maurice Tomatensaus 5kg

Logistieke details

Handelseenheid	
Artikelnaam	Maurice Tomatensaus 5kg
GTIN/EAN	5425001880089
Artikelnummer	00008
Intrastat code	21032000
Verpakking (LxBxH)	emmer (230mm x 230mm x 190mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	5000 g
Netto gewicht	5000 g
Bruto gewicht	5280 g
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Verpakkingsmateriaal

emmer (230mm x 230mm x 190mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
HDPE	280 g		Niet recyclebaar	

Contactgegevens

Maurice NV

Westpoort 41, 2070 Zwijndrecht, België

Administratief:

Website: www.maurice.eu

E-mail: info@maurice.eu

Telefoon: [+3232160111](tel:+3232160111)

Laatst bijgewerkt op 26 juni 2026

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.