



MATTE D'OR

PRODUCTSPECIFICATIE

CRU MATTENTAARTJE

Artikelcode	700200
Datum	03/10/2025
Versienummer	V03.10.2025.003



PRODUCTKENMERKEN

Ingrediënten

Matten (24%) (volle **melk**, **karnemelk**, azijn), **tarwebloem**, margarine (plantaardig vet (palm), water, plantaardige olie (koolzaad), zout, emulgator (E471), voedingszuur (E330)), **ei**, water, suiker, zout, **room** (stabilisator(E407)), rijsmiddel (E450, E500, E341, **tarwezetmeel**).

Afgewerkt product

Gewicht	CRU 135 g/ stuk - Gebakken 115g/ stuk
Vorm	taartvorm Ø 10 cm, hoogte 5,5 cm
Organoletisch	goudgeel-bruin, zachte textuur, licht zoet met melk- en roomtoets

Allergenen informatie (EU 1169/2011)

Allergenen	Aanwezig in product	Kan aanwezig zijn (sporen)
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/kamut)	✓	–
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	–	–
Eieren en producten op basis van eieren	✓	–
Vis en producten op basis van vis	–	–
Pinda's en producten op basis van pinda's	–	–
Soja en producten op basis van soja	–	–
Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	✓	–
Noten (amandel, hazelnoot, walnoot, cashew, pecan, paranoot, pistache, macadamia)	–	–
Selderij en producten op basis van selderij	–	–
Mosterd en producten op basis van mosterd	–	–

Matte D'or BV
Oude Baan 1M
2800 Mechelen

015/20.27.37 – 0474/86.19.87

Info@mattedor.com

Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	–	–
Zwavel dioxide en sulfieten (≥10 mg/kg of l)	–	–
Lupine en producten op basis van lupine	–	–
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	–	–

NUTRITIONELE WAARDEN (per 100g)

Per 100gr product (geanalyseerde waarde)	CRU mattentaart
Energie	1457 kJ / 349 kcal
Vetten	21,8 g
Waarvan verzadigde	11,2 g
Koolhydraten	28,9 g
Waarvan suiker	8,4 g
Eiwitten	8,89 g
Zout	0,632 g
Voedingsvezels	1,1 g

HOUDBAARHEID & BEWARING

Diepvries cru	180 dagen na productie bij ≤ -18°C
Diepvries gebakken	90 dagen na productie bij ≤ -18°C
Na ontdooien/bakken	max. 5 dagen houdbaar (gekoeld)

BEREIDING

CRU	± 15 min ontdooien, doreren met ei , 20 min bakken op 145°C, daarna ± 40 min op 180°C
-----	---

KWALITEIT & MICROBIOLOGIE (AFGEBAKKEN PRODUCT)

Salmonella	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g
Aeroob kiemgetal	< 10 CFU/g
Gisten	< 100 CFU/g
Schimmels	< 100 CFU/g
Coliformen 30°C	< 10 CFU/g

VERPAKKING

Consumenteneenheid	HDPE – zak, transparant
Transport	Golfkartonnen doos
Hoeveelheid	100 of 45st. / doos

WETTELIJKE VERKLARINGEN

Genetisch gemodificeerde organismen (GGO / GMO)

MATTE D'OR verklaart hierbij dat wij in onze productievestiging geen gebruik maken van genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) of producten die daarvan zijn afgeleid. Dit product is vrij van GGO's conform: Verordening (EG) nr. 1829/2003 + Verordening (EG) nr. 1830/2003.

Ionisatie

Het product noch de ingrediënten zijn behandeld met ioniserende straling.

Pesticiden

De grondstoffen voldoen aan de geldende Europese wetgeving inzake maximaal toegestane residugehalten van pesticiden. Conformiteit met: Verordening (EG) nr. 396/2005 + Verordening (EG) nr. 178/2006.

Contaminanten (zoals zware metalen, mycotoxinen, dioxinen) & additieven

De grondstoffen voldoen aan de geldende Europese wetgeving inzake maximaal toegestane gehalten aan zware metalen en andere contaminanten. Conform Verordening (EU) 2023/915 en intrekking van Verordening (EG) nr. 1881/2006.

Voedingsadditieven voldoen aan Verordening (EG) nr. 1333/2008 en latere aanpassingen.

Verpakking

De productie en verpakking voldoen aan de Europese voedselveiligheidswetgeving.

Verordening (EG) nr. 1935/2004 , verordening (EG) nr. 1895/2005 , verordening (EG) nr. 2023/2006, verordening (EU) nr. 10/2011.

Voedselinformatie (etikettering en allergenen)

Conform Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC-verordening).

Dit garandeert correcte vermelding van ingrediënten, allergenen, voedingswaarde-informatie, houdbaarheid en bewaarcondities.

