Fiche produit

Date: 22/09/2026



PAUWELS

Pauwels Mammouth 5 Kg

EAN:
5410832408694

Numéro d'article:
40869

Marché cible
NL

sauce froide

Origine

Pays d'origine: Belgique

Dénomination légale: sauce Mammouth

Ingrédients

Purée de tomates, 26% huile de colza, sirop de glucose-fructose, oignons, vinaigre, amidon modifié, 2.7% jaune d'**oeuf** de poules élevées au sol, sel, acidifiant: acide lactique, **moutarde** (eau, vinaigre, graines de **moutarde**, acidifiant: acide citrique, épice), épices (contient **moutarde**), épaississant: gomme xanthane, conservateur: sorbate de potassium, extrait d'épice, colorant: extrait de paprika, arôme naturel
Pauwels NV heeft het recht om te wijzigen van leverancier/ land van oorsprong wanneer dit geen invloed heeft op de kwaliteit noch op de ingrediëntendeclaratie van het product.

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

Allergènes

Présent	Peut contenir	Sans	Non renseigné
+	±	–	O

céréales contenant du gluten	–	arachides	–	pistache	–
blé	–	soja	–	noix de macadamia	–
seigle	–	lait	–	céleri	–
orge	–	fruits à coque	–	moutarde	+
avoine	–	amande	–	sésame	–
épeautre	–	noisette	–	sulfites	–
kamut	–	noix	–	lupin	–
crustacés	–	noix de cajou	–	mollusques	–
œufs	+	noix de pécan	–		
poisson	–	noix du Brésil	–		

Valeur nutritionnelle

	Produit
	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	1276 kJ / 308 kcal
Matières grasses	26.9 g
dont acides gras saturés	2.2 g
Glucides	14.2 g
dont sucres	11 g
Protéines	1.1 g
Sel	2.4 g

**Apports de référence pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal).*

Informations chimiques

Propriété chimique	Valeur	Valeur maximale	Unité
pH	3	3.6	

Méthode de préparation

Aucune préparation nécessaire

Conditions de conservation

Étape de conservation	Condition de conservation	Température (°C)	Période
après production	frais / sec		12 mois
réception grossiste	frais / sec		3 mois

Eigenschap	Waarde
Remarque générale pour toutes les conditions de conservation	We adviseren de saus na opening koel te bewaren en binnen de maand te verbruiken.

Critères microbiologiques

après production (moyenne)

Micro-organisme	Valeur limite	Unité
levure	moins que 30000	UFC/g
Lactobacillus	moins que 300000	UFC/g
champignon	moins que 3000	UFC/g
Plate count aerobe	moins que 300000	UFC/g

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente – 5410832408694 – Pauwels Mammouth 5 Kg

Détails logistiques

unité de vente	
Nom de l'article	Pauwels Mammouth 5 Kg
GTIN/EAN	5410832408694
Numéro d'article	40869
Code Intrastat	21039090
Emballage (L x l x H)	carton (264mm x 333mm x 97mm)
Marque e	Oui
Contenu net	5 kg
Poids net	5 kg
Poids brut	5.262 kg
Poids égoutté	
Portions minimales par emballage	
Portions maximales par emballage	

palette	
Palette (palette + chargement)	euro pallette (1200mm x 800mm x 150mm)
Nombre de cartons sur cette palette	120
Cartons par couche	10
Nombre de couches sur palette	12

Matériau d'emballage

carton (264mm x 333mm x 97mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
carton	0.262 g		Recyclable	

Dernière mise à jour le 17 mars 2026

Cette spécification provient de la base de données PS in foodservice.
Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données.

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.