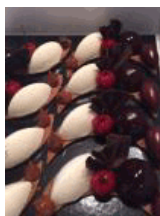


Technische fiche: Dessertbord 'Foret noire' -maanvorm - 10st/DOOS



Dessertbord 'Foret noire' -maanvorm - 10st/DOOS

Artikelnummer	2300028	Lengte	0,00 mm
EAN-code:	5425032786244	Breedte	0,00 mm
		Hoogte	0,00 mm
		gr	90,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

room 40% vet (MELK (volle), plantaardig vet., plantaardige olie: (kokosnoot, palmolie), ROOM (40% vet), EIGEEL, suiker, emulgator: (E473)), bakkerij room (BOTERMELK, plantaardige olie: (palmkern, kokosnoot, palmolie, raapzaad), geharde plantaardige olie: (palmkern), gemodificeerd zetmeel, emulgator: (E407, E433, E435, E472b), aroma's, kleurstof: (E160)), kersen op alcohol met steel (kersen, suiker, alcohol, Kirsch), hazelnoot praliné (HAZELnoten, suiker, emulgator: (E322 (SOJA))), fondant chocolade (cacaomassa, suiker, cacao, emulgator: (E322 (SOJA))), aroma's (natuurlijke, vanille)), melkerijBOTER (BOTER), suiker, feuilletine (TARWE (meel), suiker, plantaardig vet: (zonnebloem, raapzaad), MELKvet (watervrij), MELKsuiker, MELKeiwit, zout, mout: (GERST), emulgator: (E322 (zonnebloem)), anti-oxidant (E306)), AMANDELpoeder, eigeel (EIGEEL, voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), frambozen (frambozen (puree), suiker), bloedsuiker (gemodificeerd zetmeel (E1422 (maïs)), suiker), gelatine (varken), eiwit (EIWIT ()), voedingszuur: (E330, E331), bewaarmiddel (E202), emulgator: (E412, E415)), chocolade origin noir peru (cacaomassa, suiker, cacao, aroma's (natuurlijke, vanille)), water, TARWEBloem, chocoladespiegel (glucose (TARWE), suiker (biet, riet), water, cacao poeder (vet gereduceerd), gemodificeerd zetmeel (E1442 (maïs)), mout: (extract, GERST), kleurstof: (E120), bewaarmiddel (E202), aroma's (natuurlijke)), vloeibare suiker (suiker (biet), water), cacao boter (cacao), melk chocolade (suiker, cacao, cacaomassa, emulgator: (E322 (SOJA))), aroma's (natuurlijke, vanille), MELKpoeder, heelei (EI heel ()), voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), suiker (invertsuikersiroop), volle MELK (MELK (volle)), glucose (glucose (maïs)), cacao poeder (cacao poeder), vanille pitjes (fructose siroop, aroma's (natuurlijke, vanille, extract, vanille puntjes))

BEWARING

Houdbaarheid	365 dagen (vanaf dag productie)
Houdbaarheid na openen	2 dagen bij 0 - 4 °C max
Bewaringscondities	< -18 °C max (diepvries).

Gebruiksaanwijzing

Voedingswaarde (per 100g)

Energie:	381kcal
	1.729kJ
Eiwitten	6,36 g
Koolhydraten	26,85 g
waarvan suikers	21,86 g
Vetten	28,02 g
waarvan verzadigde vetzuren	17,93 g
Voedingsvezels	2,10 g
Natrium	0,03 g
Zout	0,09 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: Dessertbord 'Foret noire' -maanvorm - 10st/DOOS

Allergenen

Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief, derhalve niet bindend.

	In recept	In bedrijf
aardnoten-pinda	-	+
eieren	+	+
gluten	+	+
lactose	+	+
lupinen	-	-
melkproducten	+	+
mosterd	-	-
schaaldieren	-	-
schaalvrucht (noten)	+	+
selderij	-	-
sesamzaad	-	+
soja	+	+
sulfiet (E220 t/m E228) (>10mg/kg)	-	-
vis	-	-
weekdieren	-	-

1e verpakking ZWART Karton 26x36cm-1000

Materiaal verpakking	
Lengte	260 mm
Breedte	360 mm
Hoogte	0 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	90 gr
BRUTO 1e verp.	90 gr

Overdoos Kartonnen am vouwdoos 593x

Materiaal verpakking	
Lengte	593 mm
Breedte	393 mm
Hoogte	245 mm
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	772 gr
NETTO overdoos	5.400 gr
BRUTO overdoos	7.642 gr

2e verpakking Vensterdoos HOOG 370 x 275 x 80

Materiaal verpakking	Hoge VENSTER
Lengte	370 mm
Breedte	275 mm
Hoogte	80 mm
Aantal stuks/1e verpak	10 stuk(s)
Gewicht doos	245 gr
NETTO 2e verp.	900 gr
BRUTO 2e verp.	1.145 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	7
Aantal OV 1e laag	4
Aantal overdoos/palet	28

GMO-verklaring

Op basis van de huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO-vrij en niet bestraald.

Technische fiche: Dessertbord 'Foret noire' -maanvorm - 10st/DOOS

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Pâtisserie nat gebak		Pâtisserie diepgevroren		Pâtisserie droog gebak		Ijscrème	
	D(oel)	T(olerantie)	D(oel)	THT	D(oel)	THT	D(oel)	THT	D(oel)	THT
Totaal aëroob kiemgetal 30°C	1x10 ⁵	1x10 ⁶	1x10 ⁵	1x10 ⁶	5x10 ⁴	1x10 ⁶				
Melkzuurbacteriën 30°C										
Gisten	2x10 ³	2x10 ⁴			5x10 ²	1x10 ⁴				
Schimmels	2x10 ³	2x10 ⁴			5x10 ²	1x10 ⁴				
E.Coli			<10	<1x10 ²	10	1x10 ³				
Coliformen	<10	1x10 ²	<10	1x10 ²	5x10 ¹	1x10 ⁴				
Enterobacteriaceae (*)	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	10	1x10 ²
Listeria monocytogenes (*)	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	1x10 ²	Afw 25g	1x10 ²	Afw 25g	1x10 ²	Afw 25g	1x10 ²
Salmonella SPP (*)	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g
Staphylococcus Aureus (*)	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	10	1x10 ²
Bacillus cereus (*)			1x10 ³	1x10 ⁵						
BRON	(1) (*)		(1) (*)		(1) (*)		(1) (*)		(2) (*)	

(*) EU Verordening 2073/2005: proceshygiëncriteria & voedselveiligheidscriteria, limieten voor meldingsplicht

(1) HACCP voor KMO en vakman, Andere voedingssectoren dan vlees, vis en zuivelproducten, Catherine Quittet en Helen Nelis, 1999

(2) KB 26/04/09 + Vakgroep Voedselveiligheid - Labo Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering U-gent, Coupure links 653, B-9000 Gent, Cat 10
Opgesteld MCVDB (24/03/14)