

Technische fiche: Dessertbord 'Merinque-Aardbei' -rechthoek- /pers



MEKABE bvba
Dc`XYfgfUUh,
8* \$\$ 8-7 GAI -89
Tel: 05%) \$* \$) %
info@a_Y_UVY.be

Dessertbord 'Merinque-Aardbei' -rechthoek- /pers

Artikelnummer	22440613	Lengte	0,00 mm
EAN-code:	5425014456486	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)), feuilletine (chocolade wit (suiker, cacao, boter, volle MELKpoeder, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), verkruimeld koekje met boter (geconcentreerde boter (MELK), MELKeiwit, MELKsuiker, moutextract (GERST), suiker, TARWEmeel, zout), plantaardig vet: (zonnebloem), MELKpoeder mager, WEIpoeder), frambozenspiegel (suiker, water, frambozen (puree), glucose, emulgator: (E440), voedingszuur: (E330)), suiker, aardbeienpuree (7.56%) (aardbeien, suiker), melkerijBOTER (BOTER), bakkerij room (BOTERMELK, plantaardige olie: (palmkern, kokosnoot, palmolie, raapzaad), geharde plantaardige olie: (palmkern), gemodificeerd zetmeel, emulgator: (E407, E433, E435, E472b), aroma's, kleurstof: (E160)), frambozen (4.29%) (frambozen (puree), suiker), AMANDELpoeder, bloedsuiker (gemodificeerd zetmeel (E1422 (mais)), suiker), framboos macaron (suiker, AMANDELEN, EIWIT ()), emulgator: (E412, E415), water, aroma's (natuurlijke), kleurstof: (E120)), water, eiwit (EIWIT ()), voedingszuur: (E330, E331), bewaarmiddel (E202), emulgator: (E412, E415)), witte chocolade (suiker, cacao, MELKpoeder, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), TARWEbloem, eigeel (EIGEEL, voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), cassis (cassis), krieke (1.23%), MELKpoeder vol, heelei (EI heel ()), voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), yoghurt (0.73%) (MELK (volle), ROOM), volle MELK (0.63%) (MELK (volle)), gelatine (varken), xantana (maïzena)

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:	378kcal
	1.658kJ
Eiwitten	5,05 g
Koolhydraten	30,84 g
waarvan suikers	19,46 g
Vetten	24,54 g
waarvan verzadigde vetzuren	14,11 g
Voedingsvezels	0,92 g
Natrium	0,04 g
Zout	0,11 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: Dessertbord 'Merinque-Aardbei' -rechthoek- /pers

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

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

Overdoos

Materiaal verpakking	
Lengte	593
Breedte	393
Hoogte	245
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	772 gr
NETTO overdoos	6.480 gr
BRUTO overdoos	8.772 gr

2e verpakking

Materiaal verpakking	
Lengte	370
Breedte	275
Hoogte	80
Aantal stuks/1e verpak	11 stuk(s)
Gewicht doos	245 gr
NETTO 2e verp.	1.080 gr
BRUTO 2e verp.	1.325 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	6
Aantal OV 1e laag	4
Aantal overdoos/palet	24

GMO-verklaring

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

Technische fiche: Dessertbord 'Merinque-Aardbei' -rechthoek- /pers

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Patisserie nat gebak		Patisserie diepgevroren		Patisserie 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)