

# Technische fiche: INDIV Croute Framboos -Rond- 13st/DOOS



## INDIV Croute Framboos -Rond- 13st/DOOS

---

<b>Artikelnummer</b>	2300033	<b>Lengte</b>	0,00 mm
<b>EAN-code:</b>	5425014472776	<b>Breedte</b>	0,00 mm
		<b>Hoogte</b>	0,00 mm
		<b>gr</b>	95,00 gr/stuk

## Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

---

tartelette natuur (TARWE (bloem), BOTER, suiker, Ei heel, aroma's (natuurlijke, vanille), witte chocolade (suiker, maltodextrine, LACTOSE, SOJAEiwit, SOJApoeider, cacaoboter, natuurlijk vanille extract, emulgator: E322 (SOJA))), frambozen (17.86%) (frambozen (puree), suiker), suiker, melkerijBOTER (BOTER), heelei (Ei heel ()), voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), eigeel (EIGEEL, voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), eiwit (EIWIT ()), voedingszuur: (E330, E331), bewaarmiddel (E202), emulgator: (E412, E415)), frambozen (frambozen), water, gelatine (varken)

## BEWARING

---

<b>Houdbaarheid</b>	360 dagen (vanaf dag productie)
<b>Houdbaarheid na openen</b>	2 dagen bij 0 - 4 °C max
<b>Bewaringscondities</b>	< -18 °C max (diepvries).

## Gebruiksaanwijzing

---

## Voedingswaarde (per 100g)

---

Energie: 332kcal  
1.393kJ

Eiwitten	3,44 g
Koolhydraten	21,71 g
waarvan suikers	16,66 g
Vetten	10,97 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,44 g
Voedingsvezels	1,23 g
Natrium	0,02 g
Zout	0,08 g

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

\*\* Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

# Technische fiche: INDIV Croute Framboos -Rond- 13st/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

---

Materiaal verpakking	
Lengte	0
Breedte	0
Hoogte	0
Aantal stuks/1e verpak	0 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	95 gr
BRUTO 1e verp.	95 gr

## Overdoos Kartonnen am vouwdoos 593x

---

Materiaal verpakking	
Lengte	593 mm
Breedte	393 mm
Hoogte	245 mm
Aantal stuks/1e overdoos	8 stuk(s)
Gewicht doos	772 gr
NETTO overdoos	9.880 gr
BRUTO overdoos	12.260 gr

## GMO-verklaring

---

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

## 2e verpakking Vensterdoos LAAG 370 x 275 x 57

---

Materiaal verpakking	Lage VENSTER
Lengte	370 mm
Breedte	275 mm
Hoogte	57 mm
Aantal stuks/1e verpak	13 stuk(s)
Gewicht doos	201 gr
NETTO 2e verp.	1.235 gr
BRUTO 2e verp.	1.436 gr

## Paletisatie

---

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

# Technische fiche: INDIV Croute Framboos -Rond- 13st/DOOS

## 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 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	5x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>6</sup>				
Melkzuurbacteriën 30°C										
Gisten	2x10 <sup>3</sup>	2x10 <sup>4</sup>			5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>4</sup>				
Schimmels	2x10 <sup>3</sup>	2x10 <sup>4</sup>			5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>4</sup>				
E.Coli			<10	<1x10 <sup>2</sup>	10	1x10 <sup>3</sup>				
Coliformen	<10	1x10 <sup>2</sup>	<10	1x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>4</sup>				
Enterobacteriaceae (*)	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	10	1x10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (*)	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	10	1x10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus (*)			1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>5</sup>						
<b>BRON</b>	(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)