

Fiche technique: INDIV Miami Gold Chocolate 12st/DOOS



MEKABE

Polderstraat 8
8600 Diksmuide
T +32 (0)498 45 59 21
T / F +32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be

INDIV Miami Gold Chocolate 12st/DOOS

Article 11323001
EAN-code: 5425014478235

Longueur 0,00 mm
Largeur 0,00 mm
Hauteur 0,00 mm
gr 95,00 gr/pièce

Ingrediënts (conformément à EG F/C 1169/2011)

crème mixte (19.40%) (LAIT, graisse végétal: (noix de palm, noix de coco), crème, JAUNE D'OEUF, sucre, émulsifiant (E473)), LAIT entier (9.24%) (LAIT (lait entier)), chocolat au goût caramel (8.37%) (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, poudre de LAIT maigre, cacao, poudre de caramel (poudre de LAIT écrémé, protéines de LAIT, sucre, Beurre), poudre de LACTOSÉRUM, LACTOSE, émulsifiant (E322 (SOJA)), arômes (caramel, naturel, vanille)), gélatine (8.17%) (porc), beurre (6.15%), chocolat noir (5.80%) (cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (SOJA)), arôme naturel de vanille), miroir au chocolat (5.53%) (Glucose siroop, sucre, eau, poudre de cacao, amidon modifié, colorant, conservateur, arômes), praliné de noisette (5.12%) (NOISETTES, sucre, émulsifiant (E322 (SOJA), E476)), CACAHOUETE (4.35%) (NOIX, huile végétale (huile ARACHIDE), sel), sucre liquide (3.95%) (sucre (bettrave), eau), poudre AMANDES (3.50%) (AMANDES, sucre), sucre (2.71%) (sucre), sucre glace (2.60%) (sucre, Maiszetmeel), feuilletine (2.56%) (BLE (farine), sucre, graisse végétal: graisse de LAIT (anhydre), sucre de LAIT, protéines de LAIT, sel, malt: (ORGE), émulsifiant (E322 (tournesol)), anti-oxydant (E306), agent levant:), podre de glucose (1.93%), blanc d'oeuf (1.88%) (BLANC D'OEUF, acide (e330, E331), conservateur (E202), émulsifiant (E412, E415)), chocolat blanc (1.74%) (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, émulsifiant (E322 (SOJA)), arômes (naturel, vanille)), farine de BLE (1.69%) (BLE (farine)), de l'eau (1.31%), jaune d'oeuf (1.23%) (acide (e330), conservateur (E202)), graines de café (0.78%), oeuf (0.78%) (acide (e330), conservateur (E202)), beurre de cacao (0.51%), chocolat au lait (0.51%) (sucre, beurre de cacao, cacao, émulsifiant (E322 (SOJA)), LAIT en poudre, arôme naturel de vanille), poudre de cacao (0.19%)

CONSERVATION

Durabilité 365 jours (de jour de production)
Durabilité après d'ouvrir 2 jours par 0 - 4 °C max
conditions de conservation < -18 °C max (congélateur).

mode d'emploi

Valeur nutritive (per 100g)

Energie: 393kcal
1 537kJ

Eiwitten 11,57 g
Koolhydraten 31,54 g
waarvan suikers 26,07 g
Vetten 24,31 g
waarvan verzadigde vetzuren 14,89 g
Voedingsvezels 1,25 g
Natrium 0,05 g
Zout 0,22 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Fiche technique: INDIV Miami Gold Chocolate 12st/DOOS

Allergènes

Ces données ont été basées sur notre connaissance actuelle et sont purement informatives, donc non-contraignante.

	Dans la recette	Dans l'usine
arachides	+	+
oeufs	+	+
gluten	+	+
lactose	+	+
lupin	-	-
produits à base de lait	+	+
moutarde	-	-
crustacés	-	-
fruits à coque (noix)	+	+
céleri	-	-
sésame	-	+
soja	+	+
sulfite (E220-E228) (>10mg/kg)	-	-
poisson	-	-
mollusques	-	-

1er emballage Inlegger diepe rechthoek -12po

Matière d'emballage	
Longueur	365 mm
Largeur	270 mm
Hauteur	10 mm
Nombre pièce/1er emball	12 pièce(s)
Poids boîte	0 gr
NET 1er emb.	1.140 gr
BRUT 1er emb.	1.140 gr

2e emballage Vensterdoos LAAG (370x275x57)

Matière d'emballage	Lage VENSTER
Longueur	370 mm
Largeur	275 mm
Hauteur	57 mm
Nombre pièce/1er emball	1 pièce(s)
Poids boîte	201 gr
NET 2e emb.	1.140 gr
BRUT 2e emb.	1.341 gr

Carton externe Overdoos (vensterdoos)

Matière d'emballage	Karton
Longueur	590 mm
Largeur	392 mm
Hauteur	265 mm
Nombre pièce/1er overdoos	8 pièce(s)
Poids boîte	506 gr
NET OV	9.120 gr
BRUT OV	11.234 gr

Palettisation

Nombre d'OV haut	6
Nombre d'OV 1e bas	4
Nombre d'overdoos/palette	24

OMG-déclaration

Sur la base d'informations actuelle donnée de nos fournisseur, les ingrédients sont sans OGM et non irradiés.

Fiche technique: INDIV Miami Gold Chocolate 12st/DOOS

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Patisserie nat gebak		Patisserie diepgevroren		Patisserie droog gebak		Ijscrème	
	D(oel)	T (oleranti e)	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) (*)	