

Technische fiche: MR Longueur 'Soleil d'ete' -Passie/Mango - 1st/DOOS

MEKABE

PASSION FOR DESSERTS



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

MR Longueur 'Soleil d'ete' -Passie/Mango - 1st/DOOS

Lengte	0,00 mm
Breedte	0,00 mm
Hoogte	0,00 mm
gr	620,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (21.18%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, verdikkingsmiddel: (E415), emulgator (E473)), passievruchten (17.65%), mango (12.67%) (mango, Glucose, water, suiker, emulgator (E440(ii)), voedingszuur (E330), aroma's), cake poeder (8.73%) (suiker, Tarwe bloem, plantaardige olie (raapzaad), gemodificeerd zetmeel, WELpoeder, rijsmiddel (E450(i), E500(ii)), emulgator (E471, E466, E466, E415), zout, aroma's, tarwe gluten), suiker (7.42%) (suiker), vloeibare suiker (7.30%) (suiker (biet), water), HEELEI (5.58%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), water (5.55%), witte chocolade (2.80%) (suiker, cacao, MELKpoeder, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), neutrale spiegel (2.80%) (water, suiker, glucosiroop, emulgator (E440), voedingszuur (E330), anti-oxidant (NATRIUM METABISULFIET)), EIGEEL (2.35%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), glucosepoeder (1.40%), gelatine (1.14%) (varken), TARWEbloem (1.02%) (TARWE (bloem)), volle MELK (0.84%) (MELK (volle melk)), biscuit poeder (0.64%) (suiker, TARWEzetmeel, TARWE (bloem), emulgator (E472b, E477), glucosiroop (maïs, tarwe), MELKpoeder mager, aroma's (natuurlijke, vanille), kleurstof (E160a)), Arachide-olie (0.58%) (Olie (Arachide)), frambozen (0.26%) (frambozen), titaandioxide (0.08%) (kleurstof (E171)), citroengele kleurstof (0.02%) (kleurstof (E102 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden, E110 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden.)), water, Propylene Glycol

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: 252kcal
1 058kJ

Eiwitten	3,73 g
Koolhydraten	33,67 g
waarvan suikers	28,09 g
Vetten	10,97 g
waarvan verzadigde vetzuren	7,29 g
Voedingsvezels	1,78 g
Natrium	0,09 g
Zout	0,22 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: MR Longueur 'Soleil d'ete' -Passie/Mango - 1st/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	-	-

(*) tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

(**) amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, pistache, macadamia, paranoot

1e verpakking

Materiaal verpakking	
Lengte	0
Breedte	0
Hoogte	0
Aantal stuks/1e verpak	0 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	620 gr
BRUTO 1e verp.	620 gr

2e verpakking *Venster Tranche 60h

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	390 mm
Breedte	95 mm
Hoogte	60 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 2e verp.	620 gr
BRUTO 2e verp.	620 gr

Overdoos *Overdoos KLEIN (398x396x2

Materiaal verpakking	Karton *
Lengte	398 mm
Breedte	396 mm
Hoogte	257 mm
Aantal stuks/1e overdoos	16 stuk(s)
Gewicht doos	415 gr
NETTO overdoos	9.920 gr
BRUTO overdoos	10.335 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	7
Aantal OV 1e laag	6
Aantal overdoos/palet	42

GMO-verklaring

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

Technische fiche: MR Longueur 'Soleil d'ete' -Passie/Mango - 1st/DOOS

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Pâtisserie nat gebak		Pâtisserie diepgevroren		Pâtisserie 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) (*)	

(*) 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)