

Technische fiche: MR Longueur Chocolade 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 Chocolade 1st/DOOS

Lengte	0,00 mm
Breedte	0,00 mm
Hoogte	0,00 mm
gr	700,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (27.10%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, verdikkingsmiddel: (E415), emulgator (E473)), vloeibare suiker (10.89%) (suiker (biet), water), chocolade cake poeder (9.82%) (suiker, TARWE (bloem), chocolade fondant, gemodificeerd zetmeel, TARWEzetmeel, WELpoeder, cacaopoeder, plantaardige olie (raapzaad), rijsmiddel (E450(i), E500), aroma's, emulgator (E415, E466, E471, E466), chocolade poeder, tarwe gluten, zout), fondant chocolade (9.76%) (cacaomassa, suiker, cacao, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), suiker (7.77%) (suiker), HEELEI (6.24%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), hazelnoot praliné (5.93%) (HAZELnoten, suiker, emulgator (E322 (SOJA), E476)), gelatine (4.29%) (varken), water (3.74%), feuilletine (2.96%) (TARWE (meel), suiker, plantaardig vet: MELKvet (watervrij), MELKsuiker, MELKeiwit, zout, mout (GERST), emulgator (E322 (zonnebloem)), anti-oxidant (E306), rijsmiddel (E500(ii))), chocoladespiegel (2.83%) (Glucose siroop, suiker, water, cacaopoeder, gemodificeerd zetmeel, kleurstof, bewaarmiddel, aroma's), Arachide-olie (2.76%) (Olie (Arachide)), EIGEEL (2.32%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), TARWEbloem (1.10%) (TARWE (bloem)), biscuit poeder (0.76%) (suiker, TARWEzetmeel, TARWE (bloem), emulgator (E472b, E477), glucosiroop (mais, tarwe), MELKpoeder mager, aroma's (natuurlijke, vanille), kleurstof (E160a)), cacaoboter (0.59%), melk chocolade (0.59%) (suiker, cacao, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), Cointreau concentraat 60' (0.31%) (alcohol, water, zeste (sinaasappel)), cacaopoeder (0.24%)

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: 373kcal
1 437kJ

Eiwitten	7,30 g
Koolhydraten	37,32 g
waarvan suikers	31,03 g
Vetten	21,11 g
waarvan verzadigde vetzuren	13,82 g
Voedingsvezels	1,53 g
Natrium	0,10 g
Zout	0,28 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: MR Longueur Chocolade 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.	700 gr
BRUTO 1e verp.	700 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	11.200 gr
BRUTO overdoos	11.615 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.	700 gr
BRUTO 2e verp.	700 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 Chocolade 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)