

# Fiche technique: INDIV Chocolade Fantasie 25st/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 Chocolade Fantasie 25st/DOOS

Article 20052001  
EAN-code: 5425014378030

Longueur 0,00 mm  
Largeur 0,00 mm  
Hauteur 0,00 mm  
gr 70,00 gr/pièce

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

crème mixte (35.76%) (LAIT, graisse végétal: (noix de palm, noix de coco), crème, JAUNE D'OEUF, sucre, émulsifiant (E473)),  
Randbiscuit: Natuur faux bois (13.10%) (broyage (amandes, sucre), BLANC D'OEUF (blanc d'œuf), acide (e330, E331),  
conservateur (E202), émulsifiant (E412, E415), OEUF entier (œuf), BLE (farine), BEURRE, sucre impalpable (amidon de maïs  
modifié (E1422), sucre), poudre de cacao, sucre), chocolat blanc (11.18%) (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre,  
émulsifiant (E322 (SOJA)), arôme naturel de vanille), Biscuit chocolat (9.52%) (OEUF entier (œuf), poudre pour biscuit (sucre,  
amidon de BLE, farine de BLE, émulsifiant: E472b-E477, glucose (maïs, BLE)), poudre de LAIT maigre, arômes (naturel,  
vanille), colorant (E160a), poudre de cacao, huile végétale, agent levant:), sucre liquide (5.67%) (sucre (bettrave), eau),  
gélatine (4.83%) (porc), chocolat noir (4.70%) (cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (SOJA)), arôme naturel de  
vanille), LAIT entier (3.63%) (LAIT (lait entrier)), sucre (3.24%) (sucre), miroir au chocolat (3.03%) (Glucose siroop, sucre, eau,  
poudre de cacao, amidon modifié, colorant, conservateur, arômes), de l'eau (2.76%), jaune d'oeuf (2.16%) (acide (e330),  
conservateur (E202)), graines de vanille (0.36%) (fructose siroop, arômes (naturel, vanille, extrait, points de vanille)), Amaretto  
60' (0.07%) (alcool éthylique, eau, arômes (AMANDES, NOISETTE), colorant (E150a))

## 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: 348kcal  
1 444kJ

Eiwitten 8,04 g  
Koolhydraten 27,93 g  
waarvan suikers 20,14 g  
Vetten 22,11 g  
waarvan verzadigde vetzuren 14,88 g  
Voedingsvezels 0,90 g  
Natrium 0,03 g  
Zout 0,08 g

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

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

# Fiche technique: INDIV Chocolade Fantasie 25st/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

Matière d'emballage	
Longueur	0
Largeur	0
Hauteur	0
Nombre pièce/1er emball	0 pièce(s)
Poids boîte	0 gr
NET 1er emb.	70 gr
BRUT 1er emb.	70 gr

## 2e emballage BG

Matière d'emballage	BUITEN Gebruik
Longueur	390 mm
Largeur	376 mm
Hauteur	75 mm
Nombre pièce/1er emball	25 pièce(s)
Poids boîte	352 gr
NET 2e emb.	1.750 gr
BRUT 2e emb.	2.102 gr

## Carton externe

Matière d'emballage	
Longueur	0
Largeur	0
Hauteur	0
Nombre pièce/1er overdoos	0 pièce(s)
Poids boîte	0 gr
NET OV	1.750 gr
BRUT OV	2.102 gr

## Palettisation

Nombre d'OV haut	0
Nombre d'OV 1e bas	0
Nombre d'overdoos/palette	0

## OMG-déclaration

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

# Fiche technique: INDIV Chocolade Fantasie 25st/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 <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) (*)	