

Technische fiche: MR Longueur Speculoos - 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 Speculoos - 1st/DOOS

Lengte	0,00 mm
Breedte	0,00 mm
Hoogte	0,00 mm
gr	650,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (31.86%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, verdikkingsmiddel: (E415), emulgator (E473)), speculoos (14.39%) (TARWE (bloem), suiker, plantaardige olie (raapzaad, palmolie), kandijstroop, SOJABloem, zout, aroma's), cake poeder (9.94%) (suiker, Tarwe bloem, plantaardige olie (raapzaad), gemodificeerd zetmeel, WELpoeder, rijsmiddel (E450(i), E500(ii)), emulgator (E471, E466, E466, E415), zout, aroma's, tarwe gluten), volle MELK (7.13%) (MELK (volle melk)), hazelnoot praliné (6.47%) (HAZELnoten, suiker, emulgator (E322 (SOJA), E476)), HEELEI (6.11%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), suiker (6.10%) (suiker), water (5.33%), feuilletine (3.01%) (TARWE (meel), suiker, plantaardig vet:, MELKvet (watervrij), MELKsuiker, MELKeiwit, zout, mout (GERST), emulgator (E322 (zonnebloem)), anti-oxidant (E306), rijsmiddel (E500(ii))), vloeibare suiker (2.34%) (suiker (biet), water), EIGEEL (1.19%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), cacaoboter (1.14%), melk chocolade (1.14%) (suiker, cacao, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), TARWEBloem (1.06%) (TARWE (bloem)), biscuit poeder (0.67%) (suiker, TARWEzetmeel, TARWE (bloem), emulgator (E472b, E477), glucosiroop (maïs, tarwe), MELKpoeder mager, aroma's (natuurlijke, vanille), kleurstof (E160a)), Arachide-olie (0.66%) (Olie (Arachide)), gelatine (0.59%) (varken), trimoline (0.29%) (invertsuikersiroop), MELKpoeder vol (0.25%), stabilisator (0.18%) (glycerol (E422)), stabilisator (0.06%) (emulgator (E410, E466, E471), dextrose), vanille pitjes (0.06%) (fructose siroop, Vanille aroma natuurlijke, Vanille Aroma), Rhum Double Arome Gelifie 50% (0.05%) (Rhum, water, verdikkingsmiddel:, kleurstof), vanille pitjes (0.01%) (dextrose, aroma's (vanille))

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:	354kcal
	1 332kJ

Eiwitten	4,40 g
Koolhydraten	36,44 g
waarvan suikers	25,26 g
Vetten	20,64 g
waarvan verzadigde vetzuren	13,64 g
Voedingsvezels	0,70 g
Natrium	0,10 g
Zout	0,42 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: MR Longueur Speculoos - 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.	650 gr
BRUTO 1e verp.	650 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	10.400 gr
BRUTO overdoos	10.815 gr

GMO-verklaring

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

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.	650 gr
BRUTO 2e verp.	650 gr

Paletisatie

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

Technische fiche: MR Longueur Speculoos - 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)