

Technische fiche: *Dessertbord Tarte tatin New Style 8st/DOOS



Mekabe
Polderstraat 8
8600 DIKSMUIDE
Tel: 051 50 60 51
info@mekabe.be

*Dessertbord Tarte tatin New Style 8st/DOOS

Artikelnummer	2300007	Lengte	0,00 mm
EAN-code omkarton:	5425032788156 Doos: 5425032788149	Breedte	0,00 mm
		Hoogte	0,00 mm
		gr	125,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

appellen (42.25%) (appelen (groene appel), water, Glucose (TARWE), suiker, room, BOTER, aroma's (caramel), voedingszuur (E330), zout, anti-oxidant (E300)), Gemengde Room (9.89%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, verdikkingsmiddel: (E415), emulgator (E473)), volle MELK (5.96%) (MELK (volle melk)), hazelnoot praliné (4.14%) (HAZELnoten, suiker, emulgator (E322 (SOJA), E476)), witte chocolade (4.02%) (suiker, cacao, MELKpoeder, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), BOTER (3.80%) (BOTER), chocolade met karamel (3.73%) (suiker, cacao, MELKpoeder, MELKpoeder mager, cacaomassa, karamelpoeder, WELpoeder, LACTOSE, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke, karamell), AMANDELPoeder (3.16%) (suiker, AMANDELEN), melk chocolade (2.53%) (suiker, cacao, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), bloedsuiker (2.34%) (suiker, Maiszetmeel), neutrale spiegel (2.33%) (water, suiker, glucosiroop, emulgator (E440), voedingszuur (E330), anti-oxidant (NATRIUM METABISULFIET)), hazelnoot praliné (2.09%) (HAZELnoten, suiker, emulgator (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), feuilletine (2.07%) (TARWE (meel), suiker, plantaardig vet:, MELKvet (watervrij), MELKsuiker, MELKeiwit, zout, mout (GERST), emulgator (E322 (zonnebloem)), anti-oxidant (E306), rijsmiddel (E500(ii))), EIWIT (1.70%) (EIWIT, voedingszuur (E330, E331), bewaarmiddel (E202), emulgator (E412, E415)), TARWEBloem (1.52%) (TARWE (bloem)), water (1.35%), EIGEEL (1.29%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), glucosestroop (1.17%) (glucosiroop), room 40% vet (1.04%) (MELK (volle melk), plantaardig vet:, plantaardige olie (kokosnoot, palmolie), room (40% vet), EIGEEL, suiker, emulgator (E473)), suiker (0.96%) (suiker), witte chocolade (0.78%) (suiker, cacao, MELKpoeder, emulgator (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), HEELEI (0.70%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), cacaoboter (0.41%), gelatine (0.36%) (varken), koffiebonen (0.35%), vanille pitjes (0.06%) (fructose siroop, Vanille aroma natuurlijke, Vanille Aroma)

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:	315kcal 1 232kJ
Eiwitten	3,18 g
Koolhydraten	37,71 g
waarvan suikers	34,24 g
Vetten	16,37 g
waarvan verzadigde vetzuren	10,16 g
Voedingsvezels	2,92 g
Natrium	0,02 g
Zout	0,09 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: *Dessertbord Tarte tatin New Style 8st/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 *Blister 8-vak rond 350203 (ven)

Materiaal verpakking	*PET A
Lengte	363 mm
Breedte	184 mm
Hoogte	0 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	30 gr
NETTO 1e verp.	125 gr
BRUTO 1e verp.	155 gr

2e verpakking *Venster 80H 390x187

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	390 mm
Breedte	187 mm
Hoogte	80 mm
Aantal stuks/1e verpak	8 stuk(s)
Gewicht doos	140 gr
NETTO 2e verp.	1.000 gr
BRUTO 2e verp.	1.380 gr

Overdoos *Overdoos KLEIN (398x396x2)

Materiaal verpakking	Karton *
Lengte	398 mm
Breedte	396 mm
Hoogte	257 mm
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	415 gr
NETTO overdoos	6.000 gr
BRUTO overdoos	8.695 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: *Dessertbord Tarte tatin New Style 8st/DOOS

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Pâtisserie nat gebak		Pâtisserie diepgevroren		Pâtisserie droog gebak		Ijscrème	
	D(oel)	T (olerantie)	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)