

Technische fiche: Dessertbord 'Chocolate Symphony' - 12pers/DOOS



Dessertbord 'Chocolate Symphony' - 12pers/DOOS

Artikelnummer 2300016
EAN-code: 5425014469776

Lengte 0,00 mm
Breedte 0,00 mm
Hoogte 0,00 mm
gr 105,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

cake poeder (17.19%) (suiker, TARWE (bloem, gluten), plantaardige olie: (raapzaad), gemodificeerd zetmeel, WEIpoeder, emulgator: (E415, E466, E471, E481), zout, aroma's), room 40% vet (11.63%) (ROOM, emulgator: (E407)), fondant chocolade (10.99%) (cacaomassa, suiker, cacao, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), plantaardige room (8.93%) (BOTERMELK, plantaardige olie: (PALMkern, kokosnoot, PALMolie, raapzaad), geharde plantaardige olie: (PALMkern), gemodificeerd zetmeel, emulgator: (E407, E433, E435, E472b), aroma's, kleurstof: (E160)), suiker (7.03%), heelei (5.96%) (EI heel (kippe-eieren), voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), water (5.37%), hazelnoot praliné (5.23%) (HAZELnoten, suiker, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), hazelnoot praliné (5.16%) (HAZELnoten, suiker, emulgator: (E322 (SOJA))), arachide olie (5.16%) (plantaardige olie: (geraffineerd, koolzaadolie, zonnebloemolie)), witte chocolade (4.41%) (suiker, cacao, MELKpoeder (vol), emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), feuilletine (2.58%) (TARWE (meel), suiker, plantaardig vet: (zonnebloem, raapzaad), watervrij (watervrij), MELKsuiker, MELKewit, zout, mout: (GERST), emulgator: (E322 (zonnebloem)), anti-oxidant (E306)), gelatine (2.57%) (gelatine (varken)), cacaoboter (1.78%) (cacao), volle MELK (1.63%) (MELK (volle)), chocoladespiegel (1.40%) (glucose (TARWE), suiker (biet, riet), water, cacaopoeder (vet gereduceerd), gemodificeerd zetmeel (E1442 (maïs)), mout: (extract, GERST), kleurstof: (E120), bewaarmiddel (E202), aroma's (natuurlijke)), eigeel (1.24%) (EIGEEL, voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), vloeibare suiker (1.00%) (suiker (biet), water), melk chocolade (0.52%) (suiker, cacao, volle MELKpoeder, cacaomassa, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), vanille pitjes (0.11%) (fructose siroop, aroma's (natuurlijke, vanille, extract, vanille puntjes)), titaandioxide (0.11%) (kleurstof: (E171))

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: 391kcal
1.753kJ

Eiwitten	6,09 g
Koolhydraten	39,40 g
waarvan suikers	29,31 g
Vetten	25,96 g
waarvan verzadigde vetzuren	14,14 g
Voedingsvezels	1,63 g
Natrium	0,15 g
Zout	0,36 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: Dessertbord 'Chocolate Symphony' - 12pers/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	-	-

1e verpakking

Materiaal verpakking	
Lengte	0
Breedte	0
Hoogte	0
Aantal stuks/1e verpak	0 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	105 gr
BRUTO 1e verp.	105 gr

Overdoos Kartonnen am vouwdoos 593x

Materiaal verpakking	
Lengte	593 mm
Breedte	393 mm
Hoogte	245 mm
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	772 gr
NETTO overdoos	7.560 gr
BRUTO overdoos	9.802 gr

GMO-verklaring

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

2e verpakking Vensterdoos HOOG 370 x 275 x 80

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	370 mm
Breedte	275 mm
Hoogte	80 mm
Aantal stuks/1e verpak	12 stuk(s)
Gewicht doos	245 gr
NETTO 2e verp.	1.260 gr
BRUTO 2e verp.	1.505 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	6
Aantal OV 1e laag	4
Aantal overdoos/palet	24

Technische fiche: Dessertbord 'Chocolate Symphony' - 12pers/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)