

Technische fiche: Mini croute framboos-meringue 24st/doos



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

Mini croute framboos-meringue 24st/doos

Artikelnummer	2300036	Lengte	0,00 mm
EAN-code:	Doos: 5425032787906 Karton: 5425032787555	Breedte	0,00 mm
		Hoogte	0,00 mm
		gr	28,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

tartelette natuur (43.01%) (TARWE (bloem), BOTER, suiker, EI heel, aroma's (natuurlijke, vanille), witte chocolade (suiker, maltodextrine, LACTOSE, SOJAeiwit, SOJApoeider, cacaoboter, natuurlijk vanille extract, emulgator: E322 (SOJA))), frambozen (17.86%) (frambozen (puree), suiker), suiker (11.63%), melkerijBOTER (6.85%) (BOTER), heelei (6.85%) (EI heel ()), voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), eigeel (5.36%) (EIGEEL, voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), eiwit (3.58%) (EIWIT ()), voedingszuur: (E330, E331), bewaarmiddel (E202), emulgator: (E412, E415)), frambozen (3.23%) (frambozen), water (1.36%), gelatine (0.27%) (varken)

BEWARING

Houdbaarheid	360 dagen (vanaf dag productie)
Houdbaarheid na openen	2 dagen bij 0 - 4 °C max
Bewaringscondities	< -18 °C max (diepvries).

Gebruiksaanwijzing

Voedingswaarde (per 100g)

Energie:	332kcal
	1 393kJ
Eiwitten	3,44 g
Koolhydraten	21,71 g
waarvan suikers	16,66 g
Vetten	10,97 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,44 g
Voedingsvezels	1,23 g
Natrium	0,02 g
Zout	0,08 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: Mini croute framboos-meringue 24st/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.	28 gr
BRUTO 1e verp.	28 gr

Overdoos

Materiaal verpakking	
Lengte	0
Breedte	0
Hoogte	0
Aantal stuks/1e overdoos	12 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO overdoos	8.064 gr
BRUTO overdoos	8.064 gr

2e verpakking

Materiaal verpakking	
Lengte	<Standaardindelin
Breedte	0
Hoogte	0
Aantal stuks/1e verpak	24 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 2e verp.	672 gr
BRUTO 2e verp.	672 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	0
Aantal OV 1e laag	0
Aantal overdoos/palet	0

GMO-verklaring

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

Technische fiche: Mini croute framboos-meringue 24st/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)