

Technische fiche: *Dessertbord Chocolate-Cherry -ROND- 8st/DOOS



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

*Dessertbord Chocolate-Cherry -ROND- 8st/DOOS

Artikelnummer 230031
EAN-code karton: 5425032789214 Doos: 5425032789207

Lengte 0,00 mm
Breedte 0,00 mm
Hoogte 0,00 mm
gr 100,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (21.10%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, verdikkingsmiddel: (E415), emulgator (E473)), chocolade cake poeder (10.84%) (suiker, TARWE (bloem), chocolade fondant, gemodificeerd zetmeel, TARWEzetmeel, WELpoeder, cacaopoeder, plantaardige olie (raapzaad), rijsmiddel (E450(i), E500), aroma's, emulgator (E415, E466, E471, E466), chocolade poeder, tarwe gluten, zout), fondant chocolade (10.55%) (cacaomassa, suiker, cacao, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), macaron framboos vulling (AMANDELEN, suiker, water, EIWIT, frambozen, kersen, kleurstof (E122 Kan de activiteit of opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden), pectine (E440i)), hazelnoot praliné (6.74%) (HAZELnoten, suiker, emulgator (E322 (SOJA), E476)), suiker (suiker), cranber-griotte (4.71%) (fruit (veenbes, kersen), invertsuikersiroop), water, HEELEI (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), feuilletine (TARWE (meel), suiker, plantaardig vet: MELKvet (watervrij), MELKsuiker, MELKeiwit, zout, mout (GERST), emulgator (E322 (zonnebloem)), anti-oxidant (E306), rijsmiddel (E500(ii))), Arachide-olie (Olie (Arachide)), gelatine (varken), frambozen (frambozen), BOTER (Roomboter), neutrale spiegel (water, suiker, glucosiroop (tarwe), dextrose, verdikkingsmiddel: (E440), zuurteregelaar (E330, E331), bewaarmiddel (E202), aroma's), glucosepoeder, chocoladespiegel (Glucose siroop, suiker, water, cacaopoeder, gemodificeerd zetmeel, kleurstof, bewaarmiddel, aroma's), EIGEEL (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), frambozenspiegel (frambozen (purée), suiker, glucosiroop, pectine, citroen zuur), vloeibare suiker (suiker (biet), water), cacaoboter, melk chocolade (suiker, cacao, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), trimoline (invertsuikersiroop)

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: 382kcal
1 459kJ

Eiwitten	5,87 g
Koolhydraten	38,85 g
waarvan suikers	30,52 g
Vetten	22,24 g
waarvan verzadigde vetzuren	13,77 g
Voedingsvezels	1,76 g
Natrium	0,10 g
Zout	0,28 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: *Dessertbord Chocolate-Cherry -ROND- 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.	100 gr
BRUTO 1e verp.	130 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.	800 gr
BRUTO 2e verp.	1.180 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	4.800 gr
BRUTO overdoos	7.495 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 Chocolate-Cherry -ROND- 8st/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)