

PRODUCTINFORMATIE
TIRAMISU
Monoportion – 10 stuks

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

I
05/380
C.E.

Verkoopbenaming	Tiramisu Monoportion
Productcategorie	Bevroren banketproducten
EAN-code	5425032785001
Artikelcode	560090010

Lijst van ingrediënten

Mascarponeroom: water, mascarpone (17% van het totaal) (**melk**, **room**, citroenzuur zuurteregelaar), suiker, plantaardige vetten uit kokosnoot, palm en palmpitolie in wisselende verhoudingen, magere **melk**poeder, stabilisatoren: sorbitol siroop, hydroxypropylcellulose, kalium en natrium fosfaat, calciumacetaat en calciumsulfaat, gemodificeerd aardappelzetmeel, **melk**eiwit, **weipoeder**, glucosesiroop, **lactose**, emulgatoren: **sojalecithine**, mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur, azijnzuur en melkzuur, verdikkingsmiddelen: natriumalginaat en carrageen, zout, aroma's, kleurstoffen: beta-caroteen, riboflavin en annatto.

Koffie siroop: water, invertsuiker, glucosestroop, instant koffie (5%), koffie destillaat, kleurstof sulfiet-ammoniakkaramel*, natuurlijke aroma's.

Lange vingers: **tarwebloem**, suiker, **eieren**, rijsmiddelen: dinatrium difosfaten en natriumcarbonaat, bevochtigingsmiddel, glucosestroop, zout, aroma's.

Cacaopoeder

*Product kan sporen bevatten van **noten** en **sulfieten** (* < 10 mg/kg van het product)*

Microbiologische kenmerken	Telling van micro-organismen:	< 5×10 ⁵ kve /g
	<i>Enterobacteriaceae</i> :	< 5×10 ³ kve /g
	Coagulase-positieve staphylokokken:	< 50 kve/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	afwezig in 25 g
	<i>Salmonella spp</i> :	afwezig in 25 g

Voedingswaarde-informatie Gemiddelde waarden in 100 g	Energie	346 kcal	1454 kJ
	Vetten	13,4	g
	– waarvan verzadigde vetzuren	11,2	g
	Koolhydraten	46,7	g
	– waarvan suikers	33,5	g
	Eiwitten	9,6	g
	Zout	0,30	g

Presentatie	Het product wordt rustend op polystyreenplaat, in plastic container met deksel, geschikt voor contact met levensmiddelen
Verpakking	Kartonnen doos gestanst uit 10 stuks
Netto gewicht	1,2 kg
Palletiseren	144 dozen per pallet
Levering temperatuur	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Minimale houdbaarheid	18 maanden vanaf de datum van fabricage
Instructies voor opslag	Bewaar bij een temperatuur van $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Suggesties voor consumptie	Ontdooi het product bij koeling temperaturen gedurende ten minste 6-8 uur voor consumptie. Eenmaal ontdooit, het product kan niet worden ingevroren, maar moeten worden bewaard bij een temperatuur tussen 0 en 4 ° C en verbruikt binnen 3 dagen.

Aanwezigheid verklaring ingrediënten blootgesteld aan ioniserende straling: afwezig (richtlijn 1999/2/CE – 22 februari 1999)	
Verklaring over de inhoud van genetisch gemodificeerde organismen: afwezig (verordeningen CE 1829/2003 en 1830/2003 – 22 februari 2003)	
Verklaring van allergenen (verordeningen 1169/2011 – 25 oktober 2011)	
(1) het allergeen ingrediënt vrijwillig gebruikt	
(2) de aanwezigheid van het allergeen niet met zekerheid uitgesloten (kruisbesmetting)	
(3) de aanwezigheid van het allergeen met zekerheid uitgesloten	
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	1
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	3
Eieren en producten op basis van eieren	1
Vis en producten op basis van vis	3
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	3
Soja en producten op basis van soja	1
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	1
Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	2
Selderij en producten op basis van selderij	3
Mosterd en producten op basis van mosterd.	3
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	3
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂	2
Lupine en producten op basis van lupine.	3
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	3