

 EXPERT IN DESSERT	Technische fiche - Fiche Technique - Technical sheet - Technische Fiche	Versie: 4
	TDS Frozen Crème Brûlée Ready to eat 12 x 130 g	Datum: 03/11/2024

Fabrikant - Fabrikant - Manufactureur - Hersteller

MEKABE
 Polderstraat 8, 8600 Diksmuide
 BE0821 935 636
 info@mekabe.be
 051 50 60 51

Product - Produit - Product - Produkt

Diepgevroren crème brûlée kant en klaar 130 g
 Crème brûlée congelée prête à l'emploi 130 g
 Frozen crème brûlée ready to eat 130 g
 Gefrorene Crème Brûlée gebrauchsfertig 130 g

Vorm/Forme/Shape/Form
 Afmeting/Dimension/Durchschnitt
 Hoogte/Hauteur/Height/Höhe
 Netto gewicht/Poids net/net Weight/Netto Gewicht

Rond/Ronde/Round/Runde
 Ø 109 mm
 21 mm
 130 g


 Houdbaarheid en bewaaromstandigheden/Durée de conservation et conditions de stockage/
 Shelf-life and storage conditions/ Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Houdbaarheid vanaf productie :	max 13 maanden bij -18 °C of lager
Durée de conservation à partir de la production:	max 13 mois à -18°C ou inférieure
Shelf-life after production:	max 13 months at -18 °C or less
Haltbarkeit nach der Produktion:	max 13 Monate bei -18 °C oder niedriger

Ingrediënten - Ingrédients - Ingredients - Zutaten

Ingrediënten : **ROOM** (**ROOM**, **MEL**Keiwitten), verse **El**geel, suiker, gekarameliseerde suiker, vanille suiker(suiker, vanille extract), geëxtraheerde vanillezaden

Ingrédients : **CREME** (**CREME**, protéines de **LAIT**), jaune d' **OEUF** frais, sucre, sucre caramélisé, sucre vanillé (sucre, extrait de vanille), graines de vanille épuisées

Ingredients : **CREAM** (**CREAM**, **MILK** protein), fresh **EGG**yolk, sugar, caramelized sugar, vanilla sugar (sugar, vanilla extract), exhausted vanilla seeds

Zutaten : **SAHNE** (**SAHNE**, **MILCH**proteine), frisches **El**gelb, Zucker, karamellisierter Zucker, Vanillezucker (Zucker, Vanilleextrakt), extrahierte Vanillesamen

TDS Frozen Crème Brûlée Ready to eat 12 x 130g v4

Bereidingswijze ontdooien per 1 stuk - Préparation décongélation par 1 pièce -
Preperation guidelines to defrost per 1 piece - Zubereitung auftauen pro 1 Stück

Kamertemperatuur 22°C: 40 minuten - Koelkast 4°C: 120 minuten

Bij bereiding in microgolfoven, flowpack verwijderen

Microgolfoven 900W: 30s 900W, pauze 1 min, 30s 900W, pauze 1 min, 15s 900W, pauze 1 min, 15s 900W, pauze 1 min

Microgolfoven 2100W: 45s 30%(=700W), pauze 1 min, 45s 30%(=700W), pauze 1 min

Tip: Onmiddellijk na ontdooien consumeren zodat het suikerlaagje krokant blijft!

Température ambiante 22°C: 40 minutes - Réfrigérateur 4°C: 120 minutes

Lors de la préparation au four à micro-ondes enlever le flowpack

Four à micro-ondes 900W: 30s 900W, pause 1 min, 30s 900W, pause 1 min, 15s 900W, pause 1 min, 15s 900W, pause 1 min

Four à micro-ondes 2100W: 45s 30%(=700W), pause 1 min, 45s 30%(=700W), pause 1 min

Conseil : Consommer immédiatement après décongélation pour que la couche de sucre reste croustillante!

Room temperature 22°C: 40 minutes - Refrigerator 4°C: 120 minutes

When prepared in microwave remove flowpack

Microwave 900W: 30s 900W, pause 1 min, 30s 900W, pause 1 min, 15s 900W, pause 1 min, 15s 900W, pause 1 min

Microwave 2100W: 45s 30%(=700W), pause 1 min, 45s 30%(=700W), pause 1 min

Advice: Consume immediately after defrosting so that the sugar topping remains crunchy!

Zimmertemperatur 22°C: 40 minutes - Kühlschrank 4°C: 120 minutes

Bei der Zubereitung in der Mikrowelle, Flowpack entfernen

Mikrowelle 900W: 30s 900W, pause 1 min, 30s 900W, pause 1 min, 15s 900W, pause 1 min, 15s 900W, pause 1 min

Mikrowelle 2100W: 45s 30%(=700W), pause 1 min, 45s 30%(=700W), pause 1 min

Tipp: Nach dem auftauen sofort verbrauchen dass die Zuckerdecke knusprig bleibt!

Voedingswaarden - Valeurs nutritionnelles - Nutritional values - Nährwertdeklaration

	Per/Pour/Pro 100 g
Energie/ Energy value/ Brennwerte	1740 kJ/418 kcal
Vetten/Graisses/Fat/Fette	31 g
waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés/of which saturated fat/ davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Koolhydraten/Glucides/Carbohydrates/Kohlenhydrate	32 g
waarvan suikers/dont sucres/ of which sugars/davon Zucker	32 g
Eiwitten/Protéines/Proteins/Protein	5,1 g
Zout/Sel/Salt/Salz	0,06 g

Allergenen - Allergènes - Allergens - Allergene

	Aanwezig in product Présent dans le produit Presence in the product im Produkt enthalten	Cross contaminatie Contamination Croisée Cross contamination Kreuzkontamination
Gluten	-	-
Schaaldieren/Crustacés/Crustaceans/Schaltiere	-	-
Ei/Oeuf/Egg/Ei	+	-
Vis/Poisson/Fish/Fische	-	-
Aardnoten(pinda's)/Arachides (cacahuètes)/Peanuts/Erdnüsse	-	-
Soja/Soya/Soy/Soja	-	-
Melk/Lait/Milk/Milch	+	-
Noten (schaalvruchten)/Fruits à coques/Nuts/Nüsse	-	-

TDS Frozen Crème Brûlée Ready to eat 12 x 130g v4

Selderij/Céleri/Celery/Sellerie	-	-
Mosterd/Moutarde/Mustard/Senf	-	-
Sesam/Graines de sésame/Sesame/Sesamsamen	-	-
Sulfiet/Sulfites/Sulphites/Sulphite	-	-
Lupine/Lupin/Lupin/Lupinen	-	-
Weekdieren/Mollusques/Molluscs/Weichtiere	-	-

-	Afwezig/absent/absent/abwesend
+	Aanwezig/présent/present/anwesend

Microbiologische waarden - Valeurs microbiologique - Microbiological values - Microbiologische Werte

Totaal kiemgetal/ Nombre total de germes/ aerobic count/ Gesamtkeimzahl (22°C)	< 100 kve/g
Enterobacteriaceae	< 10 kve/g
Listeria monocytogenes	afwezig/absent/abwesent 25 g
Salmonella	afwezig/absent/abwesent 25 g
Coagulase positieve staphylococci/Staphylocoques à coagulase positive/	< 10 kve/g
Coagulase positive staphylococci/Koagulase positive Staphylokokken	

Verpakking - Conditonnement - Packaging - Verpackung

Primaire verpakking/Emballage première/Primary packing/Primärverpackung

Verpakkingsmateriaal/ Matériaux d'emballage/ Packing material/ Verpackungsmaterial	aluminium + flowpack
Stuks per flowpack/ Pièces par flowpack/ Pieces per flowpack/ Stück pro flowpack	1
Afmeting/Dimension/Abmessung (L x B x H)	160 x 115 x 21 mm
Stuk/ Pièce/ Piece/ Stück NETTO	130 g

Secondaire verpakking/Emballage secondaire/Secondary packing/Sekundäre Verpackung

Afmeting/Dimension/Abmessung (L x B x H)	270 x 130 x 130 mm
Verpakkingsmateriaal/ Matériaux d'emballage/ Packing material/ Verpackungsmaterial	karton/carton
Stuks per doos/ Pièces par boîte/ Pieces per box/ Stück pro Schachtel	12
Karton/Carton/Box/Schachtel NETTO	1560 g
EAN	05419980122377

Tertiaire verpakking/Emballage tertiaire/Tertiary packing/Tertiäre Verpackung

Kartons per laag/ Cartons par couche/ Boxes per layer/ Schachtel pro Schichte	20
Lagen per pallet/Couches par palette/Layers per pallet/ Schichte pro Palette	10
Kartons per pallet/ Cartons par palette/ Boxes per pallet/ Schachtel pro Palette	200
Pallet/ Palette/Pallet/Palette BRUTO	457 kg

Voedselveiligheidsgegevens - Données de sécurité alimentaire - Food safety information - Lebensmittelsicherheit Informationen

Delixa BV verklaart dat dit product niet bestaat uit:

- ingrediënten die GGO geëtiketteerd dienen te worden volgens de Europese wetgeving (EG) 1829/2003 and 1830/2003
- bestraalde ingrediënten

Delixa BV verklaart dat dit product voldoet aan:

- EU 2023/915 (Contaminanten)
- EU 396/2005 (Pesticiden)

Delixa BV déclare que ce produit ne contient pas:

- des ingrédients qui sont soumis à l'étiquetage OGM conformément au Règlementation Européenne (CE) 1829/2003 and 1830/2003

TDS Frozen Crème Brûlée Ready to eat 12 x 130g v4

-des ingrédients irradiés

Delixa BV que ce produit respecte :

-EU 2023/915 (Contaminants)

-EU 396/2005 (Pesticides)

Delixa BV declares that the product does not contain:

-ingredients which are subject to GMO labelling according to Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003

-irradiated ingredients

Delixa BV declares that the product complies with :

-EU 2023/915 (Contaminants)

-EU 396/2005 (Pesticides)

Delixa BV erklärt daß dieses Produkt nicht enthält:

-Zutaten die der GVO-Kennzeichnung gemäß dieser Verordnung (EC) 1829/2003 und 1830/2003 unterliegen

-bestrahlter Zutaten

Delixa BV erklärt daß dieses Product entspricht dem:

-EU 2023/915 (Kontaminanten)

-EU 396/2005 (Pestiziden)