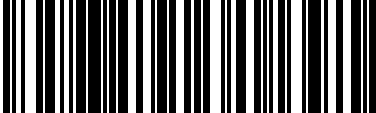
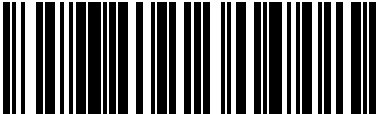


Mekabe

EXPERT IN DESSERT

PRODUCTSPECIFICATIE KLANTEN	
ED-MEK-MOUS-001	Chocolademousse in spuitzak-4x1kg-dv

PRODUCTINFORMATIE			
Product informatie	Chocolademousse in spuitzak-4x1kg-dv		
Massa consumenteneenheid	1,00 kg		
Bewaringsvoorwaarden	Diepvries		
Houdbaarheid productie	540 Dagen	Houdbaarheid levering	365 Dagen
EAN Consumenteneenheid (1)	 5425032785971		
EAN Omkarton	 5425032785988		

SAMENSTELLING (1169/2011/EG)
Ingrediënten: magere MELK, donkere chocoladecouverture (22,2%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, natuurlijk vanille aroma, emulgator (SOJAlecithine), emulgator (zonnebloemlecithine)), EIGEEL, kokosolie, volle MELK, suiker, ROOM, witte chocolade (3,2%) (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, natuurlijk vanille aroma, emulgator (SOJAlecithine), emulgator (zonnebloemlecithine)), stabilisator (gellangom), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren)

EXPERT IN DESSERT

BEREIDINGSADVIES	
(1) Voor gebruik het product laten ontdooien bij max. 4°C gedurende 12 uur. Eenmaal ontdooid niet opnieuw invriezen en consumeren binnen de 7 dagen.	

FOTO VAN HET PRODUCT

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

VOEDINGSWAARDEN			
	PER 100g	PER PORTIE 50g	% RI* PER PORTIE
Energetische waarde	1518 kJ	759,5 kJ	9%
Energetische waarde	364 kcal	182 kcal	9%
Vetten	27,5 g	13,7 g	20%
- waarvan verzadigde vetzuren	18,9 g	9,5 g	47%
Koolhydraten	23 g	11,5 g	4%
- waarvan suikers	22,3 g	11,2 g	12%
- waarvan polyolen	0 g	0 g	0%
Eiwitten	4,9 g	2,5 g	5%
Zout	0,1 g	0 g	1%
Natrium	0 g	0 g	0%
Voedingsvezels	1,8 g	0,9 g	0%
Alcohol	0 % vol.	0 % vol.	0%
*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)			
**Deze verpakking bevat 20 portie(s) van 50g			

MICROBIOLOGISCHE WAARDEN			
Kiemen	Tolerantie	Einde vervaldatum	
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	30000	3000000	
Totaal anaëroob kiemgetal 22°C	30000	3000000	
Escherichia coli	<50	<50	
Enterobacteriaceae	500	10000	
Sulfiet reducerende clostridia	3000	300000	
Coag - pos. Staphylococcen	3000	3000	
Salmonella /25g	Afwezig	Afwezig	
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig	100	
Gisten en schimmels	3000	300000	
Bacillus cereus	3000	100000	
Melkzuurbacteriën	3000	30000000	

GMO INFORMATIE (1829/2003/EG & 1830/2003/EG)	
Gebaseerd op de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij bevestigen dat dit product geproduceerd is met grondstoffen / additieven / aroma's die niet afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product geeft geen aanleiding tot een bijkomende specifieke vermelding in de etikettering. (Verordening EG 1829/2003 en 1830/2003)	

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

ALLERGENEN INFORMATIE (1169/2011/EG)	
Allergeen verordening 1169/2011	aanwezig(+), afwezig(-)
Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Pinda (aardnoten)	-
Soja	+
Melk (incl. lactose)	+
Noten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfiet	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Kan sporen van gluten en noten bevatten.	

VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID & VERTROUWELIJKHEID
Alle informatie is gebaseerd op leveranciersverklaringen. Deze informatie is naar ons beste weten geldig en correct. Echter geen enkele waarborg of garantie kan afgeleid worden uit de informatie die dit document bevat. Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/ of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product. Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties. Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid. Wij vragen u vriendelijk deze productspecificatie, getekend voor akkoord, terug te sturen. Indien wij deze productspecificatie niet ontvangen binnen de 15 dagen na verzending, wordt de inhoud van deze productspecificatie stilzwijgend aanvaard door de klant. Deze technische fiche is geldig op de datum van uitgifte.