

# Technische fiche: Dessertbord Three Quenelle -Rechthoek- 11st/DOOS



---

## Dessertbord Three Quenelle -Rechthoek- 11st/DOC

---

<b>Artikelnummer</b>	2300032	<b>Lengte</b>	0,00 mm
<b>EAN-code:</b>	5425011001177	<b>Breedte</b>	0,00 mm
		<b>Hoogte</b>	0,00 mm
		<b>gr</b>	105,00 gr/stuk

---

## Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

---

room 40% vet (MELK (volle), plantaardig vet:, plantaardige olie: (kokosnoot, palmolie), ROOM (40% vet), EIGEEL, suiker, emulgator: (E473)), plantaardige room (BOTERMELK, plantaardige olie: (palmkern, kokosnoot, palmolie, raapzaad), geharde plantaardige olie: (palmkern), gemodificeerd zetmeel, emulgator: (E407, E433, E435, E472b), aroma's, kleurstof: (E160)), volle MELK (MELK (volle)), cake poeder (suiker, TARWE (bloem, gluten), plantaardige olie: (raapzaad), gemodificeerd zetmeel, WEIpoeder, emulgator: (E415, E466, E471, E481), zout, aroma's), melk chocolade (suiker, cacao, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (vanille, natuurlijke)), hazelnoot praliné (HAZELnoten, suiker, emulgator: (E322 (SOJA))), suiker, water, fondant chocolade (cacaomassa, suiker, cacao, emulgator: (E322 (SOJA))), aroma's (natuurlijke, vanille)), blonde chocolade (suiker, cacao, karamelpoeder (met MELKvet, magere MELKpoeder, WEIpoeder, suiker, water, waterdicht MELKvet, natuurlijk vanille aroma), MELKpoeder, gekarameliseerde suiker, emulgator: (E322 (SOJA)), zout, aroma's (natuurlijke, vanille)), feuilletine (TARWE (meel), suiker, plantaardig vet: (zonnebloem, raapzaad), MELKvet (waterdicht), MELKsuiker, MELKeiwit, zout, mout: (GERST), emulgator: (E322 (zonnebloem)), anti-oxidant (E306)), neutrale spiegel (water, suiker, glucose, emulgator: (E440), voedingszuur: (E330), anti-oxidant (E223)), heelei (EI heel ()), voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), arachide olie (plantaardige olie: (geraffineerd, koolzaadolie, zonnebloemolie)), eigeel (EIGEEL, voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), gelatine (varken), neutrale spiegel (water, suiker, glucose (TARWE), emulgator: (E414, E322 (SOJA), E440), voedingszuur: (E330), bewaarmiddel (E202)), Baileys (Likeur met:, ROOM, alcohol, aroma's (koffie), kleurstof: (E150d), emulgator: (E471), voedingszuur: (E331)), chocoladespiegel (glucose (TARWE), suiker (biet, riet), water, cacaopoeder (vet gereduceerd), gemodificeerd zetmeel (E1442 (maïs)), mout: (extract, GERST), kleurstof: (E120), bewaarmiddel (E202), aroma's (natuurlijke)), chocolade met karamel (suiker, cacao, MELKpoeder, MELKpoeder mager, cacaomassa, karamelpoeder (magere MELKpoeder, MELKeiwit, suiker, BOTER), WEIpoeder, LACTOSE, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (caramel, natuurlijke, vanille)), vloeibare suiker (suiker (biet), water), cacaoboter (cacao), melk chocolade (suiker, cacao, cacaomassa, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille), MELKpoeder), witte chocolade (suiker, cacao, MELKpoeder, emulgator: (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), koffieextract (koffie, water, suiker), suiker (invertsuikersiroop), MELKpoeder vol, suikersiroop (emulgator: (E422)), suikersiroop (emulgator: (E410, E466, E471), dextrose), vanille pitjes (fructose siroop, aroma's (natuurlijke, vanille, extract, vanille puntjes)), vanille pitjes (dextrose, aroma's (vanille, poeder))

---

## BEWARING

---

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

---

## Gebruiksaanwijzing

---

---

### Voedingswaarde (per 100g)

---

Energie: 331kcal  
1.525kJ

Eiwitten	5,49 g
Koolhydraten	29,53 g
waarvan suikers	24,57 g
Vetten	24,97 g
waarvan verzadigde vetzuren	16,51 g
Voedingsvezels	2,26 g
Natrium	0,08 g
Zout	0,21 g

# Technische fiche: Dessertbord Three Quenelle -Rechthoek- 11st/DOOS

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

\*\* Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

# Technische fiche: Dessertbord Three Quenelle -Rechthoek- 11st/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.	105 gr
BRUTO 1e verp.	105 gr

## Overdoos Kartonnen am vouwdoos 593x

Materiaal verpakking	
Lengte	593 mm
Breedte	393 mm
Hoogte	245 mm
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	772 gr
NETTO overdoos	6.930 gr
BRUTO overdoos	9.172 gr

## GMO-verklaring

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

## 2e verpakking Vensterdoos HOOG 370 x 275 x 80

Materiaal verpakking	Hoge VENSTER
Lengte	370 mm
Breedte	275 mm
Hoogte	80 mm
Aantal stuks/1e verpak	11 stuk(s)
Gewicht doos	245 gr
NETTO 2e verp.	1.155 gr
BRUTO 2e verp.	1.400 gr

## Paletisatie

Aantal OV hoog	6
Aantal OV 1e laag	4
Aantal overdoos/palet	24

# Technische fiche: Dessertbord Three Quenelle -Rechthoek- 11st/DOOS

## Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Patisserie nat gebak		Patisserie diepgevroren		Patisserie droog gebak		Ijscrème	
	D(oel)	T(olerantie)	D(oel)	THT	D(oel)	THT	D(oel)	THT	D(oel)	THT
Totaal aëroob kiemgetal 30°C	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	5x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>6</sup>				
Melkzuurbacteriën 30°C										
Gisten	2x10 <sup>3</sup>	2x10 <sup>4</sup>			5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>4</sup>				
Schimmels	2x10 <sup>3</sup>	2x10 <sup>4</sup>			5x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>4</sup>				
E.Coli			<10	<1x10 <sup>2</sup>	10	1x10 <sup>3</sup>				
Coliformen	<10	1x10 <sup>2</sup>	<10	1x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>4</sup>				
Enterobacteriaceae (*)	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	10	1x10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (*)	Afw 25g	Afw 25g	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>	Afw 25g	1x10 <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	10	1x10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus (*)			1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>5</sup>						
<b>BRON</b>	(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)