

Technische fiche: Mini patisserie Hoog assorti - 21st/DOOS



MEKABE
Polderstraat 8
8600 DIKSMUIDE
Tel: 050 50 60 51
info@mekabe.be

Mini patisserie Hoog assorti - 21st/DOOS2

Artikelnummer	2300012	Lengte	0,00 mm
EAN-code:	doos: 5425032787395 karton: 5425032787401	Breedte	0,00 mm
		Hoogte	0,00 mm
		gr	20,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (31.66%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, emulgator (E473)), cake poeder (11.19%) (suiker, TARWE (bloem, gluten), plantaardige olie (raapzaad), gemodificeerd zetmeel, WEIpoeder, emulgator (E415, E466, E471, E466), zout, aroma's, rijsmiddel), suiker (9.11%) (suiker), water (7.87%), HEELEI (5.01%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), frambozen (4.09%) (frambozen, suiker), chocolade cake poeder (3.48%) (suiker, TARWE (bloem), chocolade fondant, gemodificeerd zetmeel, TARWEzetmeel, WEIpoeder, cacaopoeder, plantaardige olie (raapzaad), emulgator (E415, E466, E471, E466), chocolade poeder, aroma's, tarwe gluten, zout, rijsmiddel (E450(i), E500)), fondant chocolade (3.23%) (cacaomassa, suiker, cacao, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), volle MELK (2.66%) (MELK (volle melk)), chocoladeparels donker (2.21%) (chocolade fondant (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijke vanille aroma, watervrij MELKvet), krokante granen (cacaoboter, natuurlijk vanille aroma, suiker, TARWEmeel, TARWEemoutmeel, TARWEzetmeel, zout), glucosiroop, suiker, glansmiddel: (E414), gemodificeerd zetmeel, plantaardig vet: (kokosnoot)), frambozen (2.11%) (frambozen), EIGEEL (2.05%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), bloemsuiker (1.93%) (suiker, Maiszetmeel), passiespiegel (1.84%) (suiker, passievruchten, glucosiroop, voedingszuur (E330), pectine), Arachide-olie (1.72%), sinaasappel (1.54%) (sinaasappelen), gelatine (1.47%) (varken), neutrale spiegel (1.35%) (water, suiker, glucosiroop (tarwe), dextrose, bewaarmiddel, voedingszuur (E331, E330), aroma's, verdikkingsmiddel: (E440)), neutrale spiegel (1.15%) (water, suiker, glucosiroop, emulgator (E440), voedingszuur (E330), anti-oxidant (NATRIUM METABISULFIET)), EIWIT (1.14%) (EIWIT, voedingszuur (E330, E331), bewaarmiddel (E202), emulgator (E412, E415)), crème poeder (0.81%) (suiker, gemodificeerd zetmeel, voedingszuur (E339), emulgator (E450iii, E401), voedingszuur (E516), MELKpoeder mager, kleurstof (E160a), aroma's, antiklontermiddel), zeste sinaas (0.75%) (Glucose (TARWE), zeste (sinaasappel), water, suiker), chocoladespiegel (0.58%) (Glucose siroop, suiker, water, cacaopoeder, gemodificeerd zetmeel, kleurstof, bewaarmiddel, aroma's), frambozenspiegel (0.44%) (suiker, water, frambozen (purée), glucosiroop, emulgator (E440), voedingszuur (E330)), vloeibare suiker (0.42%) (suiker (biet), water), vanille pitjes (0.17%) (fructose siroop, Vanille aroma natuurlijke, Vanille Aroma), oranje-gele kleurstof (0.03%) (kleurstof (E110 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden.), water, glycerol)

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:	306kcal
	1.262kJ
Eiwitten	4,19 g
Koolhydraten	32,96 g
waarvan suikers	25,17 g
Vetten	16,82 g
waarvan verzadigde vetzuren	11,33 g
Voedingsvezels	1,37 g
Natrium	0,12 g
Zout	0,33 g

Technische fiche: Mini patisserie Hoog assorti - 21st/DOOS

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: Mini patisserie Hoog assorti - 21st/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 Inlegger Rondjes 3x7 (385x185)

Materiaal verpakking	
Lengte	385 mm
Breedte	185 mm
Hoogte	23 mm
Aantal stuks/1e verpak	21 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	420 gr
BRUTO 1e verp.	420 gr

Overdoos Overdoos vouwdoos (593x393)

Materiaal verpakking	
Lengte	593 mm
Breedte	393 mm
Hoogte	255 mm
Aantal stuks/1e overdoos	12 stuk(s)
Gewicht doos	772 gr
NETTO overdoos	5.040 gr
BRUTO overdoos	5.812 gr

GMO-verklaring

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

2e verpakking Taartdoos 190x190x50 WIT+Vcurl

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	190 mm
Breedte	190 mm
Hoogte	50 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 2e verp.	420 gr
BRUTO 2e verp.	420 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	0
Aantal OV 1e laag	0
Aantal overdoos/palet	0

Technische fiche: Mini patisserie Hoog assorti - 21st/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 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)