

Fiche technique: Dessert chocolate Symphony 12pc/boîte



Dessert chocolate Symphony 12pc/boîte

Article	22411013	Longueur	0,00 mm
EAN-code:	5425014472806	Largeur	0,00 mm
		Hauteur	0,00 mm
		gr	105,00 gr/pièce

Ingrediënts (conformément à EG F/C 1169/2011)

crème mixte (20.56%) (LAIT, graisse végétal: (noix de palm, noix de coco), crème, JAUNE D'OEUF, sucre, émulsifiant (E473)), poudre au chocolat (19.10%) (sucre, BLE (farine), chocolat fondant, amidon modifié, amidon de BLE, poudre de LACTOSÉRUM, poudre de cacao, huile végétale (colza), émulsifiant (E415, E466, E471, E481), chocolat poeder, arômes, blé gluten, sel, agent levant: (E450(i), E500)), chocolat noir (8.24%) (cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (SOJA)), arôme naturel de vanille), sucre (sucre), oeuf (acide (e330), conservateur (E202)), de l'eau, huile arachide, praliné de noisette (NOISETTES, sucre, émulsifiant (E322 (SOJA)), arômes (naturel, vanille)), praliné de noisette (5.16%) (NOISETTES, sucre, émulsifiant (E322 (SOJA), E476)), chocolat blanc (4.41%) (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, émulsifiant (E322 (SOJA)), arôme naturel de vanille), feuilletine (BLE (farine), sucre, graisse végétal: graisse de LAIT (anhydre), sucre de LAIT, protéines de LAIT, sel, malt: (ORGE), émulsifiant (E322 (tournesol)), anti-oxydant (E306), agent levant:), gélatine (porc), beurre de cacao, LAIT entier (LAIT (lait entier))), miroir au chocolat (Glucose siroop, sucre, eau, poudre de cacao, amidon modifié, colorant, conservateur, arômes), jaune d'oeuf (acide (e330), conservateur (E202)), sucre liquide (sucre (bettrave), eau), chocolat au lait (0.52%) (sucre, beurre de cacao, cacao, émulsifiant (E322 (SOJA)), LAIT en poudre, arôme naturel de vanille), graines de vanille (fructose siroop, arômes (naturel, vanille, extrait, points de vanille)), le dioxyde de titane (colorant (E171))

CONSERVATION

Durabilité	365 jours (de jour de production)
Durabilité après d'ouvrir	2 jours par 0 - 4 °C max
conditions de conservation	< -18 °C max (congélateur).

mode d'emploi

Valeur nutritive (per 100g)

Energie: 410kcal
1 607kJ

Eiwitten	6,33 g
Koolhydraten	38,88 g
waarvan suikers	29,58 g
Vetten	25,15 g
waarvan verzadigde vetzuren	14,76 g
Voedingsvezels	1,76 g
Natrium	0,16 g
Zout	0,43 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Fiche technique: Dessert chocolate Symphony 12pc/boîte

Allergènes

Ces données ont été basées sur notre connaissance actuelle et sont purement informatives, donc non-contraignante.

	Dans la recette	Dans l'usine
arachides	-	+
oeufs	+	+
gluten	+	+
lactose	+	+
lupin	-	-
produits à base de lait	+	+
moutarde	-	-
crustacés	-	-
fruits a coque (noix)	+	+
céleri	-	-
sésame	-	+
soja	+	+
sulfite (E220-E228) (>10mg/kg)	+	-
poisson	-	-
mollusques	-	-

1er emballage

Matière d'emballage	
Longueur	0
Largeur	0
Hauteur	0
Nombre pièce/1er emball	0 pièce(s)
Poids boîte	0 gr
NET 1er emb.	105 gr
BRUT 1er emb.	105 gr

Carton externe BG

Matière d'emballage	
Longueur	593 mm
Largeur	393 mm
Hauteur	245 mm
Nombre pièce/1er overdoos	6 pièce(s)
Poids boîte	772 gr
NET OV	7.560 gr
BRUT OV	9.802 gr

OMG-déclaration

Sur la base d'informations actuelle donnée de nos fournisseur, les ingrédients sont sans OGM et non irradiés.

2e emballage Vensterdoos HOOG (370x275x80)

Matière d'emballage	Hoge VENSTER
Longueur	370 mm
Largeur	275 mm
Hauteur	80 mm
Nombre pièce/1er emball	12 pièce(s)
Poids boîte	245 gr
NET 2e emb.	1.260 gr
BRUT 2e emb.	1.505 gr

Palettisation

Nombre d'OV haut	6
Nombre d'OV 1e bas	4
Nombre d'overdoos/palette	24

Fiche technique: Dessert chocolate Symphony 12pc/boîte

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Pâtisserie nat gebak		Pâtisserie diepgevroren		Pâtisserie droog gebak		Ijscrème	
	D(oel)	T (oleranti e)	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) (*)	