

Technische fiche: INDIV Buchette Premium 16st/DOOS



MEKABE

Polderstraat 8
8600 Diksmuide
T +32 (0)498 45 59 21
T / F +32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be

INDIV Buchette Premium 16st/DOOS

Artikelnummer 20032301
EAN-code: 5425014478259

Lengte 0,00 mm
Breedte 0,00 mm
Hoogte 0,00 mm
gr 95,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (34.98%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, emulgator (E473)), melk chocolade (13.16%) (suiker, cacao, cacaomassa, emulgator (E322 (SOJA)), MELKpoeder, Vanille aroma natuurlijke), chocolade zijkant (9.73%) (suiker, cacao, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (E322 (SOJA), E476), Vanille aroma natuurlijke), suiker (8.16%) (suiker), gelatine (5.29%) (varken), HEELEI (4.26%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), EIGEEL (4.02%) (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), fondant chocolade (3.66%) (cacaomassa, suiker, cacao, emulgator (E322 (SOJA)), Vanille aroma natuurlijke), chocoladespiegel (3.45%) (Glucose siroop, suiker, water, cacaopoeder, gemodificeerd zetmeel, kleurstof, bewaarmiddel, aroma's), chocoladedecor (3.35%) (suiker, cacao, MELKpoeder, MELKpoeder mager, MELKvet (watervrij), emulgator (E322 (SOJA), E476), kleurstof (E171), Vanille aroma natuurlijke), vloeibare suiker (3.28%) (suiker (biet), water), water (2.35%), TARWEbloem (1.53%) (TARWE (bloem)), biscuit poeder (1.07%) (suiker, TARWEzetmeel, TARWE (bloem), emulgator (E472b, E477), glucosiroop (maïs, tarwe), MELKpoeder mager, aroma's (natuurlijke, vanille), kleurstof (E160a)), melkchocolade (0.92%) (suiker, cacao, cacaomassa, emulgator (E322 (SOJA)), MELKPOEDER, Vanille aroma natuurlijke, paprika), granen omhuld melkchocolade (0.43%) (MELKchocolade, krokante granen (TARWEmoutmeel, suiker, TARWEmeel, TARWEzetmeel, zout, Rijsmiddel: E500ii), glucosiroop, suiker, glansmiddel: (E414), gemodificeerd zetmeel, Kokos olie), cacaopoeder (0.34%), Rhum Double Arome Gelife 50% (0.02%) (Rhum, water, verdikkingsmiddel:, kleurstof)

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: 394kcal
1 648kJ

Eiwitten 8,98 g
Koolhydraten 32,07 g
waarvan suikers 29,24 g
Vetten 25,41 g
waarvan verzadigde vetzuren 17,03 g
Voedingsvezels 0,97 g
Natrium 0,03 g
Zout 0,11 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: INDIV Buchette Premium 16st/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 Goudkarton 1,5mm 9x6,5

Materiaal verpakking	
Lengte	650 mm
Breedte	900 mm
Hoogte	0 mm
Aantal stuks/1e verpak	16 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	1.520 gr
BRUTO 1e verp.	1.520 gr

Overdoos Overdoos (vensterdoos H-L) (5)

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	590 mm
Breedte	392 mm
Hoogte	265 mm
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	506 gr
NETTO overdoos	9.120 gr
BRUTO overdoos	11.096 gr

GMO-verklaring

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

2e verpakking Vensterdoos HOOG (370x275x80)

Materiaal verpakking	Hoge VENSTER
Lengte	370 mm
Breedte	275 mm
Hoogte	80 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	245 gr
NETTO 2e verp.	1.520 gr
BRUTO 2e verp.	1.765 gr

Paletisatie

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

Technische fiche: INDIV Buchette Premium 16st/DOOS

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Patisserie nat gebak		Patisserie diepgevroren		Patisserie 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) (*)	

(*) 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)