Technische fiche: Carré boterroom assorti 21st/DS



Mekabe
Polderstraat 8
8600 DIKSMUIDE
Tel: 051 50 60 51
info@mekabe.be

Carré boterroom assorti 21st/DS

Artikelnummer 2300011
EAN-code: 5425032786091 Omdoos: 5425032789634

Lengte	0,00	mm
Breedte	0,00	mm
Hoogte	0,00	mm
gr	35,00	gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

BOTER (20.14%) (MELK), HEELEI (14.08%) (EI heel, zuurteregelaar (citroenzuur), bewaarmiddel (kaliumsorbaat)), broyage (13.85%) (AMANDELEN, suiker), suiker (10.01%) (suiker, saccharose), EIWIT (7.41%) (EIWIT, emulgator (guargom, Xanthaangom), voedingszuur (citroenzuur), bewaarmiddel (kaliumsorbaat)), miserable hoge plaat (6.80%) (suiker, EI heel (Voedingszuur :, Citroenzuur, natriumcitraat), verdikkingsmiddel: (gaurgom, xanthaangom), BOTER, AMANDELEN, Tarwe bloem, plantaardige olie (kokosnoot), TARWEzetmeel, Vanille Aroma), vloeibare suiker (3.53%) (suiker (biet), water), Kokosvet (3.49%) (plantaardige olie (kokosnoot)), EIGEEL (2.88%) (EIGEEL, voedingszuur (citroenzuur), bewaarmiddel (kaliumsorbaat)), neutrale spiegel (2.77%) (water, suiker, glucosiroop, Geleermiddel (Pectine), voedingszuur (citroenzuur), anti-oxidant (NATRIUM METABISULFIET)), groene vinger biscuit (2.02%) (EI heel (Voedingszuur :, Citroenzuur, natriumcitraat, Verdikkingsmiddel :, guargom, xanthaangom), suiker, AMANDELEN, Tarwe bloem, Margarine (plantaardig olie :, Palm, koolzaad, coco's, Water), emulgator (mono-en diglyceriden, koolzaadlecithine), zout, TARWEzetmeel, kleurstof (Tartazine *, patent blauw), * Kan de activiteit van kinderen nadelig beïnvloeden), water (1.91%), TARWEbloem (1.88%) (TARWE (bloem)), suikerwater (1.74%) (suiker, water), neutrale spiegel (1.66%) (water, suiker, glucosiroop, dextrose, pectine, zuurteregelaar (E331, citroenzuur), bewaarmiddel (E202), plantaardige olie (zonnebloemolie), aroma's), passievruchten (0.96%) (passievruchten, water), natuur rood vinger biscuit (0.93%) (EI heel (Voedingszuur :, Citroenzuur, natriumcitraat, Verdikkingsmiddel :, guargom, xanthaangom), suiker, BOTER, AMANDELEN, Tarwe bloem, plantaardige olie (kokosnoot), TARWEzetmeel, koffie), glucosestroop (0.71%) (glucosiroop), bloemsuiker (0.59%) (suiker, Maiszetmeel), peren (0.57%) (peren, water, suiker, zuurteregelaar, anti-oxidant (E300)), Framboos compound (0.52%) (Glucose siroop, suiker, frambozen (concentraat), water, limoen (concentraat), wortel (concentraat), Natuurlijke Smaakstoffen, Saffloer (concentraat), citrusvezels, vlierbessen (concentraat), blauwe bosbes (concentraat)), suiker pasta (0.35%) (suiker, water, emulgator (E471, E475)), passiespiegel (0.27%) (suiker, passievruchten, glucosiroop, voedingszuur (E330), pectine), Sinaasappel (0.25%), Gemengde Room (0.23%) (MELK (volle melk), plantaardig vet: (palm, kokosnoot, koolzaad), room (40% vet), suiker, EIGEEL, verdikkingsmiddel: (Mono-en diglyceridees, Polysorbaat 80), emulgator (carrageen, suikeresters van vetzuren)), koffieextract (0.14%) (koffie, water, suiker, oploskoffie), trimoline (0.14%) (invertsuikersiroop), Pstache (0.09%) (glucosiroop, suiker, water, PISTACHE pasta, PISTACHE (groosterd, gehakt), kleurstof (kopercomplexen van chlorfynen, curcumine), gemodificeerd zetmeel, Smaakstoffen (natuurlijke), emulgator (SOJAlecithine), verdikkingsmiddel: (xanthaangom), zuurteregelaar (citroenzuur), anti-oxidant (NATRIUM METABISULFIET)), melk chocolade (0.04%) (suiker, cacaoboter, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (SOJAlecithine), Vanille aroma natuurlijke), fleur de sel (0.00%) (zout), AMANDELEN (0.00%)

BEWARING

Houdbaarheid	545 dagen (vanaf dag productie)
Houdbaarheid na openen	2 dagen bij 0 - 4 °C max
Bewaringscondities	< -18 °C max (diepvries).

Gebruiksaanwijzing

Voedingswaarde (per 100g)

Energie: 447kcal
1.674kJ

Eiwitten	5,63 g
Koolhydraten	30,64 g
waarvan suikers	33,23 g
Vetten	28,46 g
waarvan verzadigde vetzuren	17,52 g
Voedingsvezels	0,71 g
Natrium	0,00 g
Zout	0,13 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: Carré boterroom assorti 21st/DS

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	-	-

(*) tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

(**) amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, pistache, macadamia, paranoot

1e verpakking B14 Blister 21-vak VIER venste

Materiaal verpakking	*PET A
Lengte	385 mm
Breedte	185 mm
Hoogte	21 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	25 gr
NETTO 1e verp.	35 gr
BRUTO 1e verp.	60 gr

2e verpakking 03 Venster 60H 390x187

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	390 mm
Breedte	187 mm
Hoogte	60 mm
Aantal stuks/1e verpak	21 stuk(s)
Gewicht doos	350 gr
NETTO 2e verp.	735 gr
BRUTO 2e verp.	1.610 gr

Overdoos 09 Overdoos KLEIN WIT binne

Materiaal verpakking	Karton *
Lengte	394 mm
Breedte	394 mm
Hoogte	257 mm
Aantal stuks/1e overdoos	8 stuk(s)
Gewicht doos	419 gr
NETTO overdoos	5.880 gr
BRUTO overdoos	13.299 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	7
Aantal OV 1e laag	6
Aantal overdoos/palet	42

GMO-verklaring

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

Technische fiche: Carré boterroom assorti 21st/DS

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: proceshygiënecriteria & 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)