

# Technische fiche: \*Dessert Passie-framboos - 11st/DOOS

# MEKABE

PASSION FOR DESSERTS



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

## \*Dessert Passie-framboos - 11st/DOOS

<b>Artikelnummer</b>	230019	<b>Lengte</b>	0,00 mm
<b>EAN-code omkarton:</b>	5425032789573 Doos: 542503278956	<b>Breedte</b>	0,00 mm
		<b>Hoogte</b>	0,00 mm
		<b>gr</b>	85,00 gr/stuk

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

water, neutrale spiegel (34.79%) (water, suiker, glucosiroop (tarwe), dextrose, verdikkingsmiddel: (E440), zuurteregelaar (E330, E331), bewaarmiddel (E202), aroma's), frambozenspiegel (frambozen (purée), suiker, glucosiroop, pectine, citroen zuur), Gemengde Room (1.85%) (MELK, plantaardig vet: (palm, kokosnoot), room, EIGEEL, suiker, verdikkingsmiddel: (E415), emulgator (E473)), cake poeder (suiker, Tarwe bloem, plantaardige olie (raapzaad), gemodificeerd zetmeel, WEIpoeder, rijsmiddel (E450(i), E500(ii)), emulgator (E471, E466, E466, E415), zout, aroma's, tarwe gluten), frambozen (0.84%) (frambozen), passievruchten (0.84%), suiker (suiker), HEELEI (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), frambozen (frambozen), EIWIT (EIWIT, voedingszuur (E330, E331), bewaarmiddel (E202), emulgator (E412, E415)), EIGEEL (voedingszuur (E330), bewaarmiddel (E202)), Arachide-olie (Olie (Arachide)), gelatine (varken)

## BEWARING

<b>Houdbaarheid</b>	365 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)

<b>Energie:</b>	138kcal
	582kJ
<b>Eiwitten</b>	0,29 g
<b>Koolhydraten</b>	31,72 g
waarvan suikers	14,72 g
<b>Vetten</b>	0,91 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,59 g
<b>Voedingsvezels</b>	0,45 g
<b>Natrium</b>	0,01 g
<b>Zout</b>	0,03 g

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

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

# Technische fiche: \*Dessert Passie-framboos - 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	-	-

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

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

### 1e verpakking \*Blister 11-vak rond 350206 (ve

Materiaal verpakking	*PET A
Lengte	363 mm
Breedte	184 mm
Hoogte	1 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	30 gr
NETTO 1e verp.	85 gr
BRUTO 1e verp.	115 gr

### Overdoos \*Overdoos KLEIN (398x396x2

Materiaal verpakking	Karton *
Lengte	398 mm
Breedte	396 mm
Hoogte	257 mm
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	415 gr
NETTO overdoos	5.610 gr
BRUTO overdoos	8.845 gr

### 2e verpakking \*Venster 80H 390x187

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	390 mm
Breedte	187 mm
Hoogte	80 mm
Aantal stuks/1e verpak	11 stuk(s)
Gewicht doos	140 gr
NETTO 2e verp.	935 gr
BRUTO 2e verp.	1.405 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: \*Dessert Passie-framboos - 11st/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 <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)