

Technische fiche: IND La Pomme 3D 11st/DS

Mekabe

EXPERT IN DESSERT



MEKABE
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
051 50 60 51
info@mekabe.be

IND La Pomme 3D 11st/DS

Artikelnummer	230071	Lengte	0,00 mm
EAN-code:	5425032789504 / omdoos (6) 5425032789511	Breedte	0,00 mm
		Hoogte	0,00 mm
		gr	75,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Chocolade biscuit (64.94%) (EI heel, biscuitpoeder (suiker, TARWEbloem, TARWEzetmeel, emulgator: E472b- E477, Palm, rijsmiddel E450 E500, glucose (maïs, TARWE), magere MELK poeder, Aroma's, kleurstof E160a, Verdikkingsmiddel E412, Cacao)), Appelsteeltjes (32.47%) (cacaomassa, suiker, cacao boter, emulgator (E322 (zonnebloem)), Vanille aroma natuurlijk), Gemengde Room (1.06%) (MELK (volle melk), plantaardig vet: (palm, kokosnoot, koolzaad), room (40% vet), suiker, EIGEEL, verdikkingsmiddel: (Mono-en diglyceridees, Polysorbaat 80), emulgator (carrageen, suikeresters van vetzuren)), appel stukjes (0.49%) (water, glucosiroop, appels (gedroogd), suiker, gemodificeerd zetmeel (E1412), voedingszuur (E330, E300), bewaarmiddel (E202, E223), aroma's), volle MELK (0.38%) (MELK (volle melk)), passiespiegel (0.22%) (suiker, passievruchten, glucosiroop, voedingszuur (E330), pectine), suiker (0.12%) (suiker, saccharose), neutrale spiegel (0.11%) (water, suiker, glucosiroop, dextrose, pectine, zuurteregelaar (E331, citroenzuur), bewaarmiddel (E202), plantaardige olie (zonnebloemolie), aroma's), crème poeder (0.09%) (suiker, gemodificeerd zetmeel, voedingszuur (E339), emulgator (E450iii, E401), zuurteregelaar (E516), antiklontermiddel (E170), kleurstof (E160a), aroma's), water (0.08%), BOTER (0.03%) (MELK), gelatine (0.02%) (gelatine (varken)), glucosestroop (0.01%) (glucosiroop), fleur de sel (0.00%) (zout), groene kleurstof (0.00%) (water, Propylene Glycol, kleurstof (E102 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden, E131))

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:	368kcal
	8.492kJ
Eiwitten	7,26 g
Koolhydraten	44,37 g
waarvan suikers	31,73 g
Vetten	17,01 g
waarvan verzadigde vetzuren	9,57 g
Voedingsvezels	1,11 g
Natrium	0,13 g
Zout	0,33 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: IND La Pomme 3D 11st/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 B12 Blister 11-vak rond 350206

Materiaal verpakking	*PET A
Lengte	385 mm
Breedte	185 mm
Hoogte	1 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	30 gr
NETTO 1e verp.	75 gr
BRUTO 1e verp.	105 gr

2e verpakking 04 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.	825 gr
BRUTO 2e verp.	1.295 gr

Overdoos 09 Overdoos KLEIN WIT binne

Materiaal verpakking	Karton *
Lengte	394 mm
Breedte	394 mm
Hoogte	257 mm
Aantal stuks/1e overdoos	6 stuk(s)
Gewicht doos	419 gr
NETTO overdoos	4.950 gr
BRUTO overdoos	8.189 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: IND La Pomme 3D 11st/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: 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)