

Technische fiche: Mini patisserie Hoog MIX - 21st/DS



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

Mini patisserie Hoog MIX - 21st/DS

Artikelnummer	2300012	Lengte	0,00 mm
EAN-code:	5425032787395 Omdoos: 5425032789627	Breedte	0,00 mm
		Hoogte	0,00 mm
		gr	20,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (30.93%) (MELK (volle melk), plantaardig vet: (palm, kokosnoot, koolzaad), room (40% vet), suiker, EIGEEL, verdikkingsmiddel: (Mono-en diglyceridees, Polysorbaat 80), emulgator (carrageen, suikeresters van vetzuren)), Cake biscuit Natuur krokant 60x40 (17.49%) (Christ-o-fill wit (Witte chocolade), feuilletine (TARWemeel, Plantaardig vet, MELKvet (watervrij), MELKsuiker, MELKeiwitten, zout, Moutextract (GERST), emulgator E322, rijsmiddel E500ii), witte chocolade), suiker (6.73%) (suiker, saccharose), Cake biscuit Natuur 60x40 (5.97%) (suiker, Tarwe bloem, Ei heel, Koolzaad, TARWEzetmeel, water, Glucose siroop, gemodificeerd zetmeel, Rijsmiddel: (kalium-en natriumdifosfaten, Natriumbicarbonaat), emulgator (mono-en diglyceriden), zout, verdikkingsmiddel:, aroma's, kleurstof (caroteen, paprika extract), Enzymen (TARWE)), biscuit chocolade krokant 60x40 (5.88%) (suiker, Tarwe bloem, Ei heel, plantaardige olie (koolzaadolie, palmolie), Fondant Chocolade (Cacaomasse, Cacaoboter, Suiker, SOJAlecithine, natuurlijke vanille aroma), MELKchocolade (cacaomassa, cacaoboter, suiker, volle MELKpoeder, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), HAZELnoten, water, cacaopoeder, MELKvet, MELKeiwit, LACTOSE, TARWEzetmeel, zout, MOUT Extract, Glucose siroop, gemodificeerd zetmeel, Rijsmiddel: (E450-E500, Natriumbicarbonaat), emulgator (mono-en diglyceriden), verdikkingsmiddel: (xanthaangom), aroma's, kleurstof (caroteen, paprika extract), Enzymen), water (4.31%), frambozen (4.10%) (frambozen (purée), water), EIWIJ (2.85%) (EIWIJ, emulgator (guar gom, Xanthaangom), voedingszuur (citroenzuur), bewaarmiddel (kaliumsorbaat)), bloed sinaasappel (2.64%) (sinaasappelen), citroen (2.59%) (citroen, water), fondant chocolade (2.58%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator (SOJAlecithine), Vanille aroma natuurlijke), neutrale spiegel (2.40%) (water, suiker, glucosiroop, Geleermiddel (Pectine), voedingszuur (citroenzuur), anti-oxidant (NATRIUM METABISULFIET)), chocoladeparels donker (1.76%) (chocolade fondant (cacaomassa, suiker, cacaoboter, watervrij MELKvet, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijke vanille aroma), krokante granen (TARWemeel, suiker, TARWemoutmeel, TARWEzetmeel, Rijsmiddel: E500ii, zout, cacaoboter, natuurlijk vanille aroma), Glucose siroop, suiker, glansmiddel: (E414)), frambozen (1.69%) (frambozen), EIGEEL (1.64%) (EIGEEL, voedingszuur (citroenzuur), bewaarmiddel (kaliumsorbaat)), passiespiegel (1.47%) (suiker, passievruchten, glucosiroop, voedingszuur (E330), pectine, gelatine (1.38%) (gelatine (varken)), neutrale spiegel (1.08%) (water, suiker, glucosiroop, dextrose, pectine, zuurteregelaar (E331, citroenzuur), bewaarmiddel (E202), plantaardige olie (zonnebloemolie), aroma's), zeste sinaas (0.60%) (Glucose (TARWE), zeste (sinaasappel), water, suiker), zeste limoen (0.60%) (Glucose, water, Citroen zeste, suiker, voedingszuur (E300)), chocoladespiegel (0.47%) (Glucose siroop, suiker, water, cacaopoeder (vet gereduceerd), gemodificeerd zetmeel (E1422 (maïs)), kleurstof (Gerst Mout extract, kleurstof), bewaarmiddel (E202), Vanille aroma natuurlijke), frambozenspiegel (0.35%) (suiker (biet), frambozen (purée), glucosiroop, pectine, zuurteregelaar (citroenzuur)), vloeibare suiker (0.33%) (suiker (biet), water), vanille pitjes (0.13%) (fructose siroop, Vanille Aroma, Propylene Glycol (E1520), Vanille (pitjes), karamell), oranje-gele kleurstof (0.02%) (water, kleurstof (E110 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden., E102 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden), glycerol, zuurteregelaar (E330), bewaarmiddel (E202)), citroengele kleurstof (0.00%) (water, Propylene Glycol, kleurstof (E102 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden, E110 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden), E122 Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden)), 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:	345kcal
	1.340kJ

Technische fiche: Mini patisserie Hoog MIX - 21st/DS

Eiwitten	4,07 g
Koolhydraten	29,84 g
waarvan suikers	24,15 g
Vetten	22,99 g
waarvan verzadigde vetzuren	13,85 g
Voedingsvezels	1,17 g
Natrium	0,00 g
Zout	0,05 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: Mini patisserie Hoog MIX - 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 B15 Blister 21-vak ROND vens

Materiaal verpakking	*PET A
Lengte	385 mm
Breedte	185 mm
Hoogte	23 mm
Aantal stuks/1e verpak	1 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	20 gr
BRUTO 1e verp.	20 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.	420 gr
BRUTO 2e verp.	770 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	3.360 gr
BRUTO overdoos	6.579 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: Mini patisserie Hoog MIX - 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: 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)