

Technische fiche: The ring Caramel Noisette 12st/DS

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

MEKABE

Polderstraat 8

8600 Diksmuide

051 50 60 51

info@mekabe.be

The ring Caramel Noisette 12st/DS

Artikelnummer	2300104	Lengte	0,00 mm
EAN-code:	5425032788668 / omdoos (6) 5425032788668	Breedte	0,00 mm
		Hoogte	0,00 mm
		gr	120,00 gr/stuk

Ingrediënten (conform EG F/C 1169/2011)

Gemengde Room (28.69%) (MELK (volle melk), plantaardig vet: (palm, kokosnoot, koolzaad), room (40% vet), suiker, EIGEEL, verdikkingsmiddel: (Mono-en diglyceridees, Polysorbaat 80), emulgator (carrageen, suikeresters van vetzuren)), volle MELK (9.93%) (MELK (volle melk)), HEELEI (9.13%) (El heel, zuurteregelaar (citroenzuur), bewaarmiddel (kaliumsorbaat)), suiker (8.36%) (suiker, saccharose), HAZELNOOTpraliné (7.96%) (HAZELnoten, suiker, emulgator (E322 (SOJA)), aroma's (natuurlijke, vanille)), melk chocolade (6.84%) (suiker, cacaoboter, MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (SOJA)lecithine), Vanille aroma natuurlijke, room 40% vet (3.95%) (room (40% vet), stabilisator: (carrageen)), witte chocolade (3.62%) (suiker, gedeeltelijk gehard vet: (kokosnoot, palmpit), MELKpoeder mager, emulgator (E322 (SOJA)), vanilline, aroma's), spiegel Wit (3.62%) (suiker, water, plantaardige olie (raapzaad), zetmeel, emulgator, verdikkingsmiddel:, voedingszuur, bewaarmiddel, Vanille aroma natuurlijke), Smoobees Karamel (3.33%) (suiker, invertsuiker, water, gemodificeerd zetmeel (E1422 (maïs)), wortel (concentraat), Geleermiddel (E401), Natuurlijke Smaakstoffen, lijstebes (extract), zout, verdikkingsmiddel: (E509), zuur (wijnsteenzuur)), TARWEbloem (3.29%) (TARWE (bloem)), water (2.99%), biscuit poeder (2.28%) (suiker, TARWEzetmeel, TARWE (bloem), emulgator (E472b, E477), Rijsmiddel : (E450-E500), Glucose siroop (mais), MELKpoeder mager, Vanille aroma natuurlijke, kleurstof (E160a)), crème poeder (1.93%) (suiker, gemodificeerd zetmeel, voedingszuur (E339), emulgator (E450iii, E401), zuurteregelaar (E516), antiklontermiddel (E170), kleurstof (E160a), aroma's), glucosestroop (1.17%) (glucosiroop), EIGEEL (0.89%) (EIGEEL, voedingszuur (citroenzuur), bewaarmiddel (kaliumsorbaat)), cacaopoeder (0.73%) (cacaopoeder), BOTER (0.66%) (MELK), gelatine (0.58%) (gelatine (varken)), fleur de sel (0.03%) (zout)

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:	333kcal
	1.392kJ
Eiwitten	4,58 g
Koolhydraten	30,93 g
waarvan suikers	29,64 g
Vetten	20,74 g
waarvan verzadigde vetzuren	14,08 g
Voedingsvezels	0,91 g
Natrium	0,12 g
Zout	0,19 g

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

** Deze waarden werden bekomen via theoretische waarden.

Technische fiche: The ring Caramel Noisette 12st/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

Materiaal verpakking	
Lengte	0
Breedte	0
Hoogte	0
Aantal stuks/1e verpak	0 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO 1e verp.	120 gr
BRUTO 1e verp.	120 gr

Overdoos

Materiaal verpakking	
Lengte	0
Breedte	0
Hoogte	0
Aantal stuks/1e overdoos	0 stuk(s)
Gewicht doos	0 gr
NETTO overdoos	1.440 gr
BRUTO overdoos	1.735 gr

2e verpakking 07 Gesloten taartdoos 80H (389x368x80)

Materiaal verpakking	Karton
Lengte	389 mm
Breedte	368 mm
Hoogte	80 mm
Aantal stuks/1e verpak	12 stuk(s)
Gewicht doos	295 gr
NETTO 2e verp.	1.440 gr
BRUTO 2e verp.	1.735 gr

Paletisatie

Aantal OV hoog	20
Aantal OV 1e laag	6
Aantal overdoos/palet	120

GMO-verklaring

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

Technische fiche: The ring Caramel Noisette 12st/DS

Overzicht microbiologische criteria (samenvatting)

Micro-organisme	Chocolade		Pâtisserie nat gebak		Pâtisserie diepgevroren		Pâtisserie 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)