

## MINI CRÈME KOEK

### EAN 54 200532 0650 4

### TECHNISCHE FICHE – 26/10/2017

**Ingrediënten:** TARWEBLOEM, Banketbakkersroom 25% (water, suiker, **EIEREN**, gemodificeerd zetmeel, **VOLLEMELKPOEDER**, **MAGEREMELKPOEDER**, stabilisatoren (calciumlactaat, tetranatriumdifosfaat, dinatriumfosfaat), plantaardige olie (koko, zonnebloem), glucosestroop, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur), zout, kleurstof (betacaroteen), aroma), **BOTER** 17%, water, gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur)

Bevat : eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten : sporen van soja, sporen van noten.

Geschikt voor veganisten : Neen

Geschikt voor vegetariërs : Ja

Zonder ggo's

Zonder doorstraald

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1260 kJ 300 kcal
Koolhydraten	34,6 g
- Waarvan suikers	8,2 g
Vetten	15,1 g
- Waarvan verzadigd	9,6 g
Proteïnen	5,7 g
Zout	0,84 g

### Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-

## MINI CRÈME KOEK

### EAN 54 200532 0650 4

### TECHNISCHE FICHE – 26/10/2017

Soja	?
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

### Microbiologische kenmerken

	Doelstellingen	Toleranties	Laboratoriummethoden
Totale mesofiele aerobe flora	<100 000/g	<1 000 000/g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	<10/g	<100/g	NF EN ISO 16649-2
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	MSRV validatie ISO 16140
Staphylococcus aureus	<100/g	<1 000/g	NF V 08-057-1

### Conserveringstijd en –voorwaarden

Conserveringstijd : 9 maanden (270 dagen) tot de datum aangegeven op de verpakking.

Meerdere maanden op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Instandhouding voor huishoudelijk gebruik :

\* 12 uur in de koelkast

\*\* 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast

\*\*\* in de diepvriezer op -18°C : tot de datum aan gegeven op de verpakking

### Bereidingsadvies

Opstelling op plaat (600 x 400)

24 eenheden per plaat

Ontdooien

ongeveer 20 min bij kamertemperatuur

Het bakken (in een geventileerde oven)

ongeveer 12 min op 165°C

## MINI CRÈME KOEK

### EAN 54 200532 0650 4

#### TECHNISCHE FICHE – 26/10/2017

Afwerking

### Verpakking

#### Doos:

Afmetingen (L x Bx H)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.018
Netto gewicht	4.200 kg	Eenheden / doos	105
Bruto gewicht	4.658 kg	Dozen / pallet	96

#### Pallet:

Bruto gewicht	475.369 kg	Dozen / laag	8
Afmetingen	80 x 120 cm	Lagen / pallet	12
Type pallet	EURO	Totale hoogte	1.93 m

#### Zakken :

Afmetingen van een zak (L x B)		Eenheden / zak	35
Netto gewicht van een zak 1.400 kg		Zakken / doos	3