

TECHNISCHE FICHE Pistache moelleux

Productomschrijving

Omschrijving	Pistache cakeje met vloeibare kern, diepvries	
Artikelcode	MXPISP2CC	
Nettogewicht per stuk	Ca. 90 g	
Afmeting per stuk:	diameter	Ca. 63 - 65 mm (bovenzijde)
	hoogte	Ca. 34 - 36 mm



Ingrediënten

gesuikerd ei (scharrel) (EI) (ei, suiker), tarwebloem (GLUTEN), witte chocolade (MELK, SOJA) (suiker, cacaoboter, volle melkpoeder, emulgator: sojalecithine E322; natuurlijk vanillearoma), plantaardige oliën (koolzaad, zonnebloem), pistachepasta (NOTEN) 7.5%, boter (MELK), pistachenoten (NOTEN) 3.3%, gecondenseerde gezoete melk (volle melk, suiker) (MELK), volle melkpoeder (MELK), zetmeel, glucosestroop, zout.

Declaratie op etiket of verpakking:

INGREDIENTEN: TARWEBLOEM (bevat gluten), SCHARRELEI, suiker, witte chocolade (suiker, cacaoboter, volle MELKPOEDER, emulgator: SOJALECITHINE; natuurlijk vanillearoma), plantaardige oliën (koolzaad, zonnebloem), PISTACHEPASTA 7.5%, boter (MELK), water, PISTACHENOTEN 3.3%, gecondenseerde gezoete MELK (volle MELK, suiker), volle MELKPOEDER, zetmeel, glucosestroop, zout. Kan amandelen, hazelnoten, walnoten en pecannoten bevatten. Geproduceerd met pistachepasta en pistachenoten uit Italië.

Bewaring en gebruiksaadvies

Bewaartemperatuur	Maximaal -18 °C
Houdbaarheid bij -18 °C	18 maanden na productiedatum (zie verpakking)
Bereidingswijze	Wij adviseren om het product vanuit diepgevroren toestand te bereiden. In voorverwarmde oven: uit het papieren cupje halen en 12-13 minuten verwarmen bij 200 °C. Microgolf: uit het papieren cupje halen, op de buitenzijde van de draaiplaat plaatsen en 35-40 seconden verwarmen bij 800 à 900 W (bereidingstijd voor 1 stuk).
Houdbaarheid na ontdooien	Maximaal 10 dagen in de koeling (max +7 °C)
Diepgevroren product	Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen

Nutritionele gegevens *

	Per 100 g	RI ** / 100 g	Per 90 g ***	RI / 90 g
Energie	450 kcal 1878 kJ	23%	405 kcal 1690 kJ	20%
Vetten	28,3 g	40%	25,5 g	36%
waarvan verzadigde vetzuren	9,2 g	46%	8,2 g	41%
Koolhydraten	40,6 g	16%	36,5 g	14%
waarvan suikers	27,6 g	31%	24,8 g	28%
Vezels	1,3 g	5%	1,1 g	5%
Eiwitten	7,7 g	15%	6,9 g	14%
Zout	0,28 g	5%	0,25 g	4%

* Data berekend op literatuurgegevens
** RI = referentie-inname. Referentie-inname voor een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).
*** 1 portie is 90 g. Deze verpakking bevat 2 porties.

NUTRI-SCORE



Nutri-Score E
(nieuwe berekening vanaf 2023)

Allergeneninformatie

Wettelijke allergenen

01. Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)	+
02. Schaaldieren	-
03. Ei	+
04. Vis	-
05. Aardnoten (pinda's)	-
06. Soja	+
07. Melk (inclusief lactose)	+
08. Noten (schaalvruchten) (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten)	+
09. Selderij	-
10. Mosterd	-
11. Sesam	-
12. Sulfit (E220 t/m E228) >10 ppm	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	-

+: aanwezig | -: afwezig | ?: kan sporen bevatten of onvoldoende gegevens beschikbaar

Aanvullende allergenen

Onvoldoende gegevens beschikbaar
Contacteer Mademoiselle Desserts Waregem NV voor specifieke informatie

Bijkomende informatie

Geproduceerd in een productieruimte vrij van noten?	NEEN		
Geschikt voor personen die lijden aan glutenintolerantie?	NEEN		
Geschikt voor vegetariërs?	JA		
Geschikt voor veganisten?	NEEN		
Geschikt voor Kosher dieet?	NEEN	Gecertificeerd?	NEEN
Geschikt voor Halal dieet?	JA	Gecertificeerd?	NEEN

Verpakking

Primaire verpakking			
Cup	Papier	0,92 g	
Blister	Geen		-
Flowpack	Polypropyleen 30µm ca 2g		
Doosje	Geen		-
Stuks per verpakking	2 stuk(s)		
Netto inhoud	180 g	met €	
Brutogewicht verpakking	184 g		
EAN verpakking			
Secundaire verpakking			
Karton	Karton	125 g	240 x 198 x 100 mm
Verpakkingen per karton	6 verpakking(en)		
Stuks per karton	12 stuks		
Netto inhoud	1,08 kg		
Brutogewicht karton	1,2 kg		
EAN omverpakking	05414818044623		
Tertiaire verpakking			
	EURO pallet (800 x 1200 mm)		INDUSTRIE pallet (1000 x 1200 mm)
Omdozen per laag	20		0
Lagen per pallet	17		17
Omdozen per pallet	340 kartons		
Verpakkingen per pallet	2040 verpakkingen		
Stuks per pallet	4080 stuks		
Totaal palletgewicht	Ca. 441 kg (incl. pallet)		
Totale pallethoogte	185 cm	(met pallet)	185 cm (met pallet)

Microbiologische gegevens *

	Doel	Tolerantie	Einde THT
Totaal aëroob kiemgetal (30 °C)	<100.000 cfu/g	<500.000 cfu/g	<1.000.000 cfu/g
<i>E. coli</i>	<10 cfu/g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afwezig in 25 g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
Coagulase positieve staphylococci	<100 cfu/g	<1000 cfu/g	<1000 cfu/g
<i>B. cereus</i>	<100 cfu/g	<3000 cfu/g	<3000 cfu/g
Gisten	<100 cfu/g	<100 cfu/g	<100.000 cfu/g
Schimmels	<100 cfu/g	<100 cfu/g	Geen visuele schimmelvorming

* Data gebaseerd op literatuurgegevens van Universiteit Gent

Physicochemische gegevens

Droge stofgehalte	78,8%		
pH-waarde			
aw-waarde			
X-ray detectie	JA	Glas: 2,381 mm keramiek: 3,969 mm roestvrij staal: 1,2 mm	
Metaaldetectie	NEEN	-	

(controle frequentie X ray en metaaldetectie: om de 2u)

Conformiteitsverklaring

Mademoiselle Desserts Waregem verklaart hierbij dat geen GMO afkomstige ingrediënten worden gebruikt bij de productie van haar producten. Volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders hoeft het product derhalve niet te worden geëtiketteerd als zijnde van GMO oorsprong.

Geen enkele van onze producten of ingrediënten ervan zijn onderworpen aan ioniserende straling. Derhalve zijn onze producten conform het KB van 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling.

Mademoiselle Desserts Waregem garandeert dat alle producten voldoen aan de relevante en geldige nationale en Europese wettelijke voorschriften (wetten, richtlijnen, verordeningen). In het bijzonder zijn onze producten conform met de voorschriften in Verordening 1334/2008/EG inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en Richtlijn 2008/128/EG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt. De gebruikte primaire verpakking is conform de geldende Belgische en Europese wetgeving (1935/2004/EG, 2011/10/EG). De etikettering van al onze producten is conform de Europese Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document. Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen. De foto's zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen ten opzichte van de realiteit zijn mogelijk. De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Mademoiselle Desserts Waregem kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde toepassing van de gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

Voor Mademoiselle Desserts Waregem NV



Valerie Van Craeyveld, Quality Manager