PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Instant meringue – meringue instantanée.
Datum van opmaak-Date de création: 24/01/2024
Artikelcode-Code d'article: 54804 **EAN: Pouch 5414657030061**
 Karton 5414657036056

Productomschrijving / *Définition*

Kant en klaar poeder voor de bereiding van meringue.

Poudre prête à l'emploi pour la préparation de la meringue.

Doel van het gebruik / *Le but d'utilisation*

Dosering: Instant meringue poeder 0,250kg + 0,125 liter kokend water.
Werkwijze : De kom van de planeetmenger ontvetten met azijn en naspoelen met water (niet meer uitdrogen), kokend water in de kom doen en het meringue poeder toevoegen en stevig laten opkloppen gedurende minimaal 10 minuten zonder stil te zetten. Meringue kan nadien gebruikt worden voor het versieren van taarten of meringue koekjes. Voor koekjes best gedurende minimaal 4uur in de oven laten drogen op een temperatuur van 100°c en een lepel tussen de deur steken zodat het vocht eruit kan.
Dosage : Meringue instantanée 0,250kg + 0,125 litre eau bouillante.
Méthode : Dégraisser le bol du planet mixer avec du vinaigre et le rincer à l'eau (ne pas l'essuyer à nouveau avec un torchon), verser de l'eau bouillante dans le bol et ajouter la poudre de meringue et battre fermement pendant au moins 10 minutes sans s'arrêter. La meringue peut ensuite être utilisée pour décorer des gâteaux ou des biscuits meringués. Pour les biscuits, il est préférable de la laisser sécher au four pendant au moins 4 heures à 100°c, en insérant une cuillère entre la porte pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Ingrediënten / *Ingrédients*

Ingrediënten : Suiker, maltodextrine, EIWIT poeder, Stabilisator: E401. Aroma's.
Ingrédients: Sucre, maltodextrine, BLANC D'OEUFS en poudre, stabilisateur : E401. Arômes.

PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Instant meringue – meringue instantanée.
Datum van opmaak-Date de création: 24/01/2024
Artikelcode-Code d'article: 54804 **EAN: Pouch 5414657030061**
 Karton 5414657036056

Nutritionele waarden / *Valeurs Nutritionelles*

Per 100g product / *Par 100g de produit*	
Energie / Valeur Énergétique kJ.	1654,41
Energie / Valeur Énergétique kcal.	394,03
Vetten / Matière Grasses	0,1
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	0,1
Koolhydraten / Carbohydrates	90,87
Waarvan suikers / Dont sucres	71,79
Eiwitten / Protéines	5,99
Zout / Sel	0,23

Opslag- en leveringscondities / *Conditions de conservation et livraison*

Aanlevertemperatuur: omgevingstemperatuur, niet gekoeld.
Température de livraison: *temperature ambiante, non refroidie.*

Bewaaradvies: koel en droog bewaren (bij voorkeur tussen 0°C en 25°C).
Conseil de stockage : *à conserver au frais et au sec (de préférence entre entre 0°C et 25°C)*

Ten minste houdbaar tot: zie verpakking. Deze datum geeft aan tot wanneer de geur – kleur en smaakeigenschappen minstens gegarandeerd zijn. Daarom ons advies: Voorkom verspilling. Gebruik steeds het oudste product (FEFO). Wanneer de tht van een product dreigt te overschrijden kijk, ruik en proef dan zelf en overleg bij twijfel met de fabrikant.
Date de durabilité non ouvert: *voir l'emballage. Cette date indique jusqu'au moment où la couleur, le gout et les propriétés gustatives sont au moins garanties. Par conséquent, notre conseil: évitez les déchets Utilisez toujours le produit le plus ancien (FEFO). Lorsque la DLC d'un produit risque de dépasser vérifiez vous-même, l'odeur et le goûter vous-même et consultez le fabricant en cas de doute.*

Verpakking / *Emballage*

Materiaal 1ste verpakking: zakje van 0,500kg.
Le matériel de 1e emballage: sachet de 0,500kg.

PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Instant meringue – meringue instantanée.
Datum van opmaak-Date de création: 24/01/2024
Artikelcode-Code d'article: 54804 **EAN: Pouch 5414657030061**
 Karton 5414657036056

Allergenen| Allergènes

Het product bevat: Y=Ja; N=Nee; T=Traces
Le produit contient: Y=Oui / N=Non / T=Traces

Allergeen/*Allergène* Volgens verordening / *Règlement Européen* 1169/2011/EU	Aanwezig/*Presence*
Glutenbevattende granen / *Céréales contenant des glutes*	T
Schaaldieren / *Crustacés*	N
Eieren / *Oeufs*	Y
Vis / *Poisson*	N
Aardnoten / *Arachides*	N
Soja	N
Melk die lactose bevat / *Lait y compris le lactose*	N
Schaalvruchten / *Fruits à coques*	N
Selderij / *Céleri*	N
Mosterd / *Moutarde*	N
Sesamzaad / *Graine de sésame*	N
Zwaveldioxide & Sulfiet / Anhydride sulfureux & Sulfites	N
Lupine / *Lupin*	N
Weekdieren / *Mollusques*	N

PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Instant meringue – meringue instantanée.
Datum van opmaak-Date de création: 24/01/2024
Artikelcode-Code d'article: 54804 **EAN: Pouch 5414657030061**
 Karton 5414657036056

Kwaliteitsgarantie/*La garantie de qualité*

HACCP: Bij de productie van onze producten wordt aan alle voorwaarden voldaan van het HACCP-concept.
HACCP: *Lors de la production de nos produits, toutes les conditions du HACCP-concept sont respecté.*

Verpakking: De verpakking is conform Europese Verordening 1935/2004/EU, 1895/2005/EU, 2023/2006EU en 10/2011/EU en bijhorende wijzigingen.
Emballage: *L'emballage est conforme au règlement européen 1935/2004 / UE, 1895/2005 / UE, 2023 / 2006EU et 10/2011 / UE et aux modifications associées.*