



## Spécifications produit

version 5, 01/09/2023

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	45041
1.2. Dénomination	Maxi Quenelle Mascarpone 30 pc (-18°C) EL
1.3. Ingrédients	CRÈME, MASCARPONE 22%, sucre , eau, JAUNE D'OEUF, gélatine, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : "E322" (SOJA), extrait : vanille naturelle), beurre de cacao, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, arôme:"tiramisu". Peut contenir des traces de gluten, de sulfites et de noix
1.4. Usage, préparation	Temps de décongélation: 15 à 20 minutes à température ambiante (utilisation immédiate), 25 minutes au réfrigérateur.
1.5. Description produit	Préparée avec soin, cette mousse fine au mascarpone a une texture délicieuse et crémeuse et une saveur douce et onctueuse de fromage mascarpone italien. Les quenelles ont une forme élégante et une finition en velours blanc. Cet élément de dessert est polyvalent et peut être servi dans le cadre d'une assiette de desserts avec des fruits ou d'autres délicieuses combinaisons de saveurs.

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413305968534
Net (kg)	0,390
Tare (kg)	0,440
Brut (kg)	0,830
L x L x H (mm)	390 x 289 x 45
Volume (m <sup>3</sup> )	0,005
Unités par couche	8
Couches par palette	36
Nombre d'unités par palette	288
2.2. Unité commerciale	

EAN	
Nombre d'UDV	
Net (kg)	
Tare(kg)	
Brut (kg)	
L x L x H (mm)	
Volume (m <sup>3</sup> )	
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'UC par palette	
<b>2.3. Autre</b>	
Code intrastat	19059080

<b>3. Information produit</b>			
<b>3.1. Allergènes</b>			
	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Peut contenir des traces de
Gluten *	NON		OUI
Crustacés	NON		NON
Œufs	OUI	Jaune d'oeuf	NON
Poisson	NON		NON
Arachide	NON		NON
Soja	OUI	Émulsifiant : "E322"	NON
Lait, incl. lactose	OUI	Crème, Mascarpone, lait en poudre	NON
Noix **	NON		OUI
Céleri	NON		NON
Moutarde	NON		NON
Graines de sésame	NON		NON
Anhydride sulfureux et sulfites ***	NON		OUI
Lupin	NON		NON
Mollusques	NON		NON

\* blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut  
 \*\* amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia  
 \*\*\* E220 à E227, plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO2

<b>4. Valeurs nutritives</b>				
1 portion =	13 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 13 g	Analyse (A) ou Calculution (B)
Valeurs énergétiques	kcal	332	43	B
	kJ	1388	180	B
Lipides	g	24,6	3,25	B
Dont acides gras saturés	g	15,8	2,08	B
Glucides	g	22,4	2,86	B
Dont sucres	g	22,4	2,86	B
Protéines	g	5,2	0,65	B
Fibres	g	0,11	0	B
Sel	g	332	43	B

5. Conditions de conservation	
Durée de conservation après production (jours)	270
Durée de conservation après livraison (jours)	180
DLUO ou DLC	DLUO
Température de conservation (°C)	-18°C
Durée de conservation après ouverture (0 -7°C, jours)	2
Durée de conservation après ouverture	Voir date limite de consommation
Conditions de conservation après ouverture	Fermé, sec

6. Déclaration de conformité et de confidentialité
<p>Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.</p> <p>Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.</p> <p>Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.</p> <p>Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités. Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.</p> <p>Si une exemplaire signée n'est pas reçue dans 14 jours, la spécification est acceptée tacitement par le client.</p>

7. Producent	
Firme	Didess
Adresse	Brulens 18, 2275 Gierle, Belgique
N° de téléphone	+32 (0)14 55 35 20
E-mail	<a href="mailto:quality@didess.com">quality@didess.com</a>
24/24 7/7 n°. (seulement en cas d'urgence)	+32 (0)14 63 98 79
Certificat	IFS food
Document rédigé par	Stien Jansen