



Spécifications produit

version 6, 01/09/2023

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	45071
1.2. Dénomination	Maxi Quenelle Fruits rouges 30 pc (-18°C) EL
1.3. Ingrédients	Framboise 23%, LAIT, CRÈME, sucre, grasse de palme, huile de coco, JAUNE D'ŒUF, eau, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: "E322" (SOJA), arôme: vanille), gélatine, beurre de cacao, huile de tournesol, épaississant : E415, Émulsifiant : "E473", colorant : "E120", correcteur d'acidité : "E330". Peut contenir traces de gluten, sésame, noix et sulfites
1.4. Usage, préparation	Temps de décongélation: 15 à 20minutes à température ambiante (utilisation immédiate), 25 minutes au réfrigérateur.
1.5. Description produit	Cette mousse fine aux fruits rouges est préparée avec soin et a la délicieuse saveur fruitée des framboises et un soupçon subtil de fraise et de chocolat noir.

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413305968565
Net (kg)	0,360
Tare (kg)	0,440
Brut (kg)	0,800
L x L x H (mm)	390 x 289 x 45
Volume (m ³)	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 ³)	
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'UC par palette	
2.3. Autre	
Code intrastat	19059070

3. Information produit			
3.1. Allergènes			
	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Peut contenir des traces de
Gluten *	NON		OUI
Crustacés	NON		NON
Œufs	OUI	Jaune d'œuf	NON
Poisson	NON		NON
Arachide	NON		NON
Soja	OUI	émulsifiant: "E322" (SOJA),	NON
Lait, incl. lactose	OUI	Lait, crème	NON
Noix **	NON		OUI
Céleri	NON		NON
Moutarde	NON		NON
Graines de sésame	NON		OUI
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

4. Valeurs nutritives				
	1 portion = 13 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 13 g	Analyse (A) ou Calcul (B)
Valeurs énergétiques	kcal	345	45	B
	kJ	1444	188	B
Lipides	g	32,3	4	B
Dont acides gras saturés	g	22,6	3	B
Glucides	g	10,5	1,37	B
Dont sucres	g	10,3	1,34	B
Protéines	g	2,4	0,31	B
Fibres	g	1,2	0,15	B
Sel	g	0,03	0	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)	0
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	quality@didess.com
24/24 7/7 n°. (seulement en cas d'urgence)	+32 (0)14 63 98 79
Certificat	IFS food
Document rédigé par	Stien Jansen