



Spécifications produit

version 4, 01/09/2023

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	45014
1.2. Dénomination	Crèmeux Framboise 63 pc (-18°C) EL
1.3. Ingrédients	Framboises 34%, sucre, MASCARPONE, ŒUFS, eau, arôme de framboises 2%, gélatine, YAOURT, citron vert, arôme, colorant : "E120", conservateur:"E202". Colorant E120 peut avoir un effet négatif sur l'activité ou la capacité d'attention des enfants. Peut contenir des traces de gluten, de soja, de noix et de sulfites.
1.4. Usage, préparation	Temps de décongélation: 7 à 10 minutes à température ambiante (utilisation immédiate), 12) 15 minutes au réfrigérateur.
1.5. Description produit	Ces framboises sont fabriquées à partir d'un crèmeux onctueux à base d'œufs, de mascarpone, de purée de framboises et d'un soupçon de citron vert. La saveur de ces framboises est douce, fruitée et légèrement acidulée. Pour réaliser ces framboises, nous utilisons un moule dans lequel nous versons le crèmeux et le congelons ensuite. Chaque paquet contient pas moins de 6 tailles différentes de framboises, ce qui donne un bel effet lors de la décoration de vos desserts, comme de vraies framboises. Délicieux en combinaison avec du chocolat, de la vanille, des agrumes, du marcapone, de la menthe,...

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413305972500
Net (kg)	0,315
Tare (kg)	0,237
Brut (kg)	0,542
L x L x H (mm)	300 x 240 x 55
Volume (m ³)	0,004
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'unités par palette	
2.2. Unité commerciale	

EAN	5413305072507
Nombre d'UDV	3
Net (kg)	0,945
Tare(kg)	0,952
Brut (kg)	1,897
L x L x H (mm)	305 x 255 x 180
Volume (m ³)	0,014
Unités par couche	11
Couches par palette	9
Nombre d'UC par palette	99
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	OEUFS	NON
Poisson	NON		NON
Arachide	NON		NON
Soja	NON		OUI
Lait, incl. lactose	OUI	MASCARPONE, poudre de YAOURT	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 SO ₂			

4. Valeurs nutritives				
1 portion =		20 g		
	unité	Par 100 g	Par portion 20 g	Analyse (A) ou Calculution (B)
Valeurs énergétiques	kcal	194	39	B
	kJ	813	163	B
Lipides	g	10,3	2,1	B
Dont acides gras saturés	g	5	1	B
Glucides	g	19,4	3,8	B
Dont sucres	g	19	3,8	B
Protéines	g	4,8	0,9	B
Fibres	g	2,2	0,3	B
Sel	g	0,14	0,03	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 un 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