



Spécifications produit

version 4, 01/08/2023

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	00231
1.2. Dénomination	Crumble Framboise Yaourt 1 Kg (-18°C) EL
1.3. Ingrédients	Farine de BLE, BEURRE, sucre, huile de noix de coco, OEUFS, framboise 2%, amidon modifié de pommes de terre, proteine de LAIT, LAIT en poudre maigre, sirop de sucre inverti, poudre à lever:"E450(i), E500(ii)", amidon de BLE, sel, vanilline, arôme:"yaourt" 0,1%.
1.4. Usage, préparation	Temps de décongélation: 1h à température ambiante, 2h dans le frigo.
1.5. Description produit	

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413866203549
Net (kg)	1,000
Tare (kg)	0,172
Brut (kg)	1,172
L x L x H (mm)	310 x 240 x 43
Volume (m ³)	0,003
Unités par couche	NVT
Couches par palette	NVT
Nombre d'unités par palette	NVT
2.2. Unité commerciale	
EAN	15413866203546
Nombre d'UDV	3
Net (kg)	3,000
Tare(kg)	0,791
Brut (kg)	3,791
L x L x H (mm)	340 x 260 x 175
Volume (m ³)	0,015

Unités par couche	9
Couches par palette	9
Nombre d'UC par palette	81
2.3. Autre	
Code intrastat	19053130

3. Information produit			
3.1. Allergènes			
	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Peut contenir des traces de
Gluten *	OUI	poudre à lever, farine de BLE	NON
Crustacés	NON		NON
Œufs	OUI	OEUFS	NON
Poisson	NON		NON
Arachide	NON		NON
Soja	NON		NON
Lait, incl. lactose	OUI	yopol, beurre blanc	NON
Noix **	NON		NON
Céleri	NON		NON
Moutarde	NON		NON
Graines de sésame	NON		NON
Anhydride sulfureux et sulfites ***	NON		NON
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 =	5 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 5 g	Analyse (A) ou Calculations (B)
Valeurs énergétiques	kcal	443	22	B
	kJ	1851	93	B
Lipides	g	22	1,1	B
Dont acides gras saturés	g	15,4	0,8	B
Glucides	g	53,9	2,7	B
Dont sucres	g	19,6	1	B
Protéines	g	6,1	0,3	B
Fibres	g	2,3	0,1	B
Sel	g	0,52	0,03	B

5. Conditions de conservation	
Durée de conservation après production (jours)	720
Durée de conservation après livraison (jours)	480
DLUO ou DLC	DLUO
Température de conservation (°C)	-18°C
Durée de conservation après ouverture (0 -7°C, jours)	30
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