

Spécifications produit

version 1, 16/08/2023

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	00245
1.2. Dénomination	Crumble Chocolat Blanc et Noir 5 Kg (-18°C)
1.3. Ingrédients	Farine de BLE, chocolat blanc 19%(sucre, beurre de cacao 27.5%, LAIT en poudre, émulsifiant:"E322(SOJA)", arôme:"vanille"), BEURRE, chocolat fondant 16%(pâte de cacao 50%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant:"E322"[SOJA]), sucre, OEUFs, poudre à lever:"E450(i), E500(ii)", amidon de BLE, sel, vanilline, sirop de sucre inverti.
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	5413866204133
Net (kg)	5,000
Tare (kg)	
Brut (kg)	
L x L x H (mm)	
Volume (m ³)	
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'unités par palette	
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	19053119

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	OUI	morceaux de chocolat, chocolat blanc		NON
Lait, incl. lactose	OUI	chocolat blanc, 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				
3.3. Information additionnelle?				
OMGs présents?				NON
Ingrédients soumis à irradiation?				NON
Conditionnement sous atmosphère protectrice				NON
Avec édulcorants				NON
Avec sucre et édulcorants				NON
Contient une source de phénylalanine				NON
Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif				NON
Sachets de silica gel dans l'emballage?				NON
"E102, E104, E110, E122, E124 en/of E129 peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants" présents?				NON
4. Valeurs nutritives				
1 portion =		15 g		
	unité	Par 100 g	Par portion 15 g	Analyse (A) ou Calculon (B)
Valeurs énergétiques	kcal	478	72	B
	kJ	2000	300	B
Lipides	g	25,7	3,9	B
Dont acides gras saturés	g	16,8	2,5	B
Glucides	g	54,5	8,2	B
Dont sucres	g	30,8	4,6	B
Protéines	g	6,1	0,9	B
Fibres	g	2,3	0,4	B
Sel	g	0,41	0,06	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 un exemplaire signée n'est pas reçue dans 14 jours, la spécification est acceptée tacitement par le client.</p>

7. Producteur	
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	Ivo Bervoets