





## **Spécifications produit**

version 4, 15/02/2024

| 1. Information générale  |   |
|--------------------------|---|
| 1.1. Numéro d'article    | 24121   |
| 1.2. Dénomination        | Choc-O-Crisp Framboise Yaourt 2 x 400 g (-18°C) EL  |
| 1.3. Ingrédients         | chocolat blanc 50%(sucre, beurre de cacao 27.5%, LAIT en poudre, émulsifiant:"E322(SOJA)", arôme:"vanille"), farine de riz, framboise 6%, beurre de cacao, huile de noix de coco, amidon modifié de pommes de terre, sucre, proteine de LAIT, LAIT en poudre maigre, régulateur d'acide:"E330", arôme:"yaourt"0.04% |
| 1.4. Usage, préparation  | Temps de décongélation: 25 minutes à température ambiante,  |
|                          | 1h30 au réfrigérateur.  |
| 1.5. Description produit |   |

| 2. Information logistique   |                 |  |  |
|-----------------------------|-----------------|--|--|
| 2.1. Unité de vente         |                 |  |  |
| EAN                         | 5413866101739   |  |  |
| Net (kg)                    | 0,800           |  |  |
| Tare (kg)                   | 0,145           |  |  |
| Brut (kg)                   | 0,945           |  |  |
| LxLxH (mm)                  | 310 x 240 x 43  |  |  |
| Volume (m³)                 | 0,003           |  |  |
| Unités par couche           | NVT             |  |  |
| Couches par palette         | NVT             |  |  |
| Nombre d'unités par palette | NVT             |  |  |
| 2.2. Unité commerciale      |                 |  |  |
| EAN                         | 15413866101736  |  |  |
| Nombre d'UDV                | 3               |  |  |
| Net (kg)                    | 2,400           |  |  |
| Tare(kg)                    | 0,793           |  |  |
| Brut (kg)                   | 3,193           |  |  |
| LxLxH (mm)                  | 340 x 260 x 175 |  |  |
| Volume (m³)                 | 0,015           |  |  |
| Unités par couche           | 9               |  |  |
| Couches par palette         | 9               |  |  |
| Nombre d'UC par palette     | 81              |  |  |



| 2.3. Autre     |          |
|----------------|----------|
| Code intrastat | 19053119 |

| 3. Information produit              |          |                              |               |  |
|-------------------------------------|----------|------------------------------|---------------|--|
| 3.1. Allergènes                     |          |                              |               |  |
|                                     | Présent? | Si présent,                  | Peut contenir |  |
|                                     | oui/non  | dans quel ingrédient?        | des traces de |  |
| Gluten *                            | NON      |                              | NON           |  |
| Crustacés                           | NON      |                              | NON           |  |
| Œufs                                | NON      |                              | NON           |  |
| Poisson                             | NON      |                              | NON           |  |
| Arachide                            | NON      |                              | NON           |  |
| Soja                                | OUI      | chocolat blanc               | NON           |  |
| Lait, incl. lactose                 | OUI      | chocolat blanc, proteine de  | NON           |  |
|                                     |          | LAIT, LAIT en poudre maigre, |               |  |
| 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           |  |

| 4. Valeurs nutritives    |       |           |             |                 |
|--------------------------|-------|-----------|-------------|-----------------|
| 1 portion =              | 25 g  |           |             |                 |
|                          | unité | Par 100 g | Par portion | Analyse (A) ou  |
|                          |       |           | 25 g        | Calculation (B) |
| Valeurs énergétiques     | kcal  | 492       | 123         | В               |
|                          | kJ    | 2057      | 514         | В               |
| Lipides                  | g     | 22,9      | 5,7         | В               |
| Dont acides gras saturés | g     | 13,7      | 3,4         | В               |
| Glucides                 | g     | 63,3      | 15,8        | В               |
| Dont sucres              | g     | 30,8      | 7,7         | В               |
| Protéines                | g     | 6,7       | 1,7         | В               |
| Fibres                   | g     | 2,7       | 0,7         | В               |
| Sel                      | g     | 0,11      | 0,03        | В               |

| 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                       |

<sup>\*</sup> 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



## 6. Déclaration de conformité et de confidentialité

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.

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.

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.

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.

Si une exemplaire signée n'est pas reçue dans 14 jours, la spécification est acceptée tacitement par le client.

| 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                      |  |