



Spécifications produit

version 3, 01/09/2023

| 1. Information générale | |
|---------------------------------|---|
| 1.1. Numéro d'article | 4558 |
| 1.2. Dénomination | Panna Cotta Anneau Yaourt Agrumes 10 pc (-18°C)EL |
| 1.3. Ingrédients | CRÈME, sucre, LAIT demi-écrémé, YAOURT 7%, eau , citron vert 3%, gélatine, arôme, vanille. Peut contenir des traces de gluten, soja, œufs, noix et sulfites. |
| 1.4. Usage, préparation | Temps de décongélation : 1h au réfrigérateur. |
| 1.5. Description produit | Surprenez vos papilles avec notre délicieuse panna cotta en forme d'anneau ! Composée de yaourt extra, d'agrumes et de vanille pour une saveur parfaitement équilibrée, cette élégante et crémeuse panna cotta est un régal pour les yeux et fond dans la bouche. Cette élégante et crémeuse friandise est un régal pour les yeux et fond dans la bouche. La forme en anneau permet une belle présentation sur votre assiette à dessert et facilite le service. |

| 2. Information logistique | |
|-------------------------------|-----------------|
| 2.1. Unité de vente | |
| EAN | 5413305971350 |
| Net (kg) | 0,650 |
| Tare (kg) | 0,120 |
| Brut (kg) | 0,770 |
| 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 | 5413305071357 |
| Nombre d'UDV | 3 |
| Net (kg) | 1,950 |
| Tare(kg) | 0,440 |
| Brut (kg) | 2,390 |
| 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 | NON | | OUI |
| Poisson | NON | | NON |
| Arachide | NON | | NON |
| Soja | NON | | OUI |
| Lait, incl. lactose | OUI | Crème, yaourt, lait | 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 SO2

| 4. Valeurs nutritives | | | | |
|------------------------------|-------|-----------|---------------------|------------------------------------|
| 1 portion = | | 65 g | | |
| | unité | Par 100 g | Par portion 65 g | Analyse (A) ou Calculations (B) |
| Valeurs énergétiques | kcal | 268 | 174 | B |
| | kJ | 1123 | 730 | B |
| Lipides | g | 21,5 | 14 | B |
| Dont acides gras saturés | g | 12,8 | 8,3 | B |
| Glucides | g | 14,2 | 9,3 | B |
| Dont sucres | g | 13,2 | 8,6 | B |
| Protéines | g | 4,3 | 2,8 | B |
| Fibres | g | 0 | 0 | B |
| Sel | g | 0,05 | 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

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

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 | Stien Jansen |