



## Productfiche

versie 1, 12/10/2021

1. Algemene info	
1.1. Artikelnummer	1710
1.2. Benaming	Crème Brûlée Vanille 4 x 110 g (-18°C)
1.3. Ingrediënten	MELK, ROOM, suiker, EIGEEL, verdikkingsmiddel: "E1422, E466", inuline, vanillepoeder Bourbon 0,08%.
1.4. Gebruik, bereiding	Laat 4 uur ontdooien in de koelkast op max. 7 °C. Bestrooien met een dun laagje suiker, even afbranden en klaar. 3 dagen houdbaar na ontdooien. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
1.5. Productbeschrijving	Crèmes brûlées worden vaak beoordeeld op basis van de kwaliteit van de vanille, daarom hebben wij gekozen voor echte Madagaskar (Bourbon) vanille. Het suikerlaagje dat kraakt, de smeuge crème met een heerlijke vanille smaak... Dat is genieten! Laten ontdooien, bestrooien met suiker, afbranden en serveren maar.
2. Logistieke info	
2.1. Consumenten eenheid	
EAN	5413866401310
Netto (kg)	0,440
Tarra (kg)	0,790
Bruto (kg)	1,230
L x B x H (mm)	310 x 240 x 45
Volume (m <sup>3</sup> )	0,003
Aantal per pallet laag	
Aantal lagen per pallet	
Totaal aantal CE per pallet	
2.2. Handelseenheid	
EAN	15413866401317
Aantal CE	4
Netto (kg)	1,760
Tarra (kg)	3,435
Bruto (kg)	5,195
L x B x H (mm)	340 x 260 x 175
Volume (m <sup>3</sup> )	0,015
Aantal per pallet laag	9
Aantal lagen per pallet	6
Totaal aantal HE per pallet	54
2.3. Overige	
Intrastatnummer	19059070

3. Product info			
3.1. Allergenen			
	Aanwezig? ja/nee	Indien aanwezig, van welk ingrediënt?	Kan sporen bevatten van
Gluten *	NEEN		NEEN
Schaaldieren	NEEN		NEEN
Eieren	JA	eigeel	NEEN
Vis	NEEN		NEEN
Pinda	NEEN		NEEN
Soja	NEEN		NEEN
Melk, incl. lactose	JA	MELK, room	NEEN
Noten **	NEEN		NEEN
Selderij	NEEN		NEEN
Mosterd	NEEN		NEEN
Sesamzaad	NEEN		NEEN
Zwavel dioxide, sulfieten***	NEEN		NEEN
Lupine	NEEN		NEEN
Weekdieren	NEEN		NEEN

\* tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut  
 \*\* amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten  
 \*\*\* E220 tot E227, meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2

4. Voedingswaarden				
1 portie =	110 g			
	eenheid	Per 100 g	Per portie 110 g	Analyse (A) of Berekening (B)
Energie	kcal	214	235	B
	kJ	889	978	B
Vetten	g	15	16,5	B
Waarvan verzadigde vetzuren	g	8,2	9	B
Koolhydraten	g	16	17,6	B
Waarvan suikers	g	14,1	15,5	B
Eiwitten	g	3,2	3,6	B
Voedingsvezels	g	1,2	1,3	B
Zout	g	0,14	0,15	B

5. Bewaaromstandigheden	
Houdbaarheid na productie (dagen)	360
Houdbaarheid bij levering (dagen)	240
THT of TGT	THT
Bewaartemperatuur (°C)	-18°C
Houdbaarheid na ontdooien (0 -7°C, dagen)	3
Houdbaarheid na openen	Zie vervaldatum
Bewaaromstandigheden na openen	Afgesloten, droog

6. Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid
<p>De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.</p> <p>De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.</p> <p>Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.</p> <p>Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.</p> <p>Indien geen getekend exemplaar ontvangen binnen de 14 dagen, wordt de specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd.</p>

7. Producent	
Bedrijf	Didess
Adres	Brulens 18, 2275 Gierle, België
Telefoonnummer	+32 (0)14 55 35 20
E-mail	<a href="mailto:quality@didess.com">quality@didess.com</a>
24/24 7/7 nr. (enkel in noodgevallen)	+32 (0)14 63 98 79
Certificaat	IFS food
Productfiche opgemaakt door	Ivo Bervoets