



Spécifications produit

version 2, 09/12/2021

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	05281
1.2. Dénomination	Bordalou Fruits Rouges 10 pc (-18°C) 8 Ø
1.3. Ingrédients	BEURRE, farine de BLE, baies rouges 15%, cassis 15%, mûres 10%, sucre, OEUFS, POUDRE D'AMANDES, sirop de sucre inverti, poudre à lever:"E450(i), E500(ii)", amidon de BLE, sel, LAIT, vanilline, colorant:"E160a".
1.4. Usage, préparation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffez le four à 170 ° C. 2. Disposez les tartes bien espacées sur la plaque à pâtisserie. 3. Cuire à 170 ° C, décongelée env. 40 minutes, congelé env. 50 minutes, selon votre type de four. 4. Laisser refroidir complètement avant de retirer du moule. Refroidir à température ambiante.
1.5. Description produit	

2. Information logistique	
2.1. Unité de consommation	
EAN	5413866800243
Net (kg)	1,030
Tare (kg)	0,165
Brut (kg)	1,195
L x L x H (mm)	308 x 240 x 60
Volume (m ³)	0,004
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'unités par palette	
2.2. Unité commerciale	
EAN	15413866800240
Nombre d'UC	4
Net (kg)	4,120
Tare(kg)	0,900
Brut (kg)	5,020
L x L x H (mm)	340 x 260 x 280
Volume (m ³)	0,025
Unités par couche	9
Couches par palette	6

Nombre d'UC par palette	54
2.3. Autre	
Code intrastat	19059070

3. Information produit			
3.1. Allergènes			
	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Présent par contamination croisée?
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	beurre, LAIT	NON
Noix **	OUI	POUDRE D'AMANDES	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 =	100 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 100 g	Analyse (A) ou Calcul (B)
Valeurs énergétiques	kcal	318	318	B
	kJ	1327	1327	B
Lipides	g	20,5	20,5	B
Dont acides gras saturés	g	11,5	11,5	B
Glucides	g	26,9	26,9	B
Dont sucres	g	13,8	13,8	B
Protéines	g	4,4	4,4	B
Fibres	g	2,2	2,2	B
Sel	g	0,25	0,25	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)	5
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