

### Spécifications produit

version 1, 18/03/2022

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	5106
1.2. Dénomination	Sauce Espuma Bearnaise 400 ml
1.3. Ingrédients	CRÈME, eau, jaune d'ŒUF, BEURRE 14%, vinaigre de vin blanc 5%, huile de palmiste hydrogénée, fibres végétales, PROTÉINE DE LAIT, stabilisant:"E420ii, E463", émulsifiant:"E472e, E472b, E322(SOJA)", sel, arôme, colorant:"E160a", arôme, estragon <1%, échalote, poivre, citron, orange, vinaigre, épaississant:"E415", conservateur:"E282, E202", farine de BLÉ. Azote N2, Protoxyde d'azote N2O.
1.4. Usage, préparation	Pour un usage professionnel : 1. Faites chauffer les siphons au bain marie ou dans le Noon de 100% Chef à 50-60°C. 2. Agitez vigoureusement le siphon et dosez à votre guise tout en le maintenant à l'envers. Petites quantités : 1. Agitez vigoureusement le siphon et dosez à votre guise tout en le maintenant à l'envers. 2. Faites chauffer la sauce pendant environ 8 secondes au micro-ondes à 900 W. 3. Mélangez délicatement et servez. Attention : ne faites pas trop chauffer la sauce. 4. Dosez ces savoureuses sauces émulsionnées à l'aide d'une cuillère.
1.5. Description produit	

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413866500617
Net (kg)	0,400
Tare (kg)	0,100
Brut (kg)	0,500
L x L x H (mm)	65 x 65 x 260
Volume (m <sup>3</sup> )	0,001
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'unités par palette	
2.2. Unité commerciale	
EAN	15413866500614
Nombre d'UDV	8
Net (kg)	3,200
Tare(kg)	1,100
Brut (kg)	4,300
L x L x H (mm)	270 x 210 x 194
Volume (m <sup>3</sup> )	0,011
Unités par couche	13
Couches par palette	8
Nombre d'UC par palette	104
2.3. Autre	
Code intrastat	21039090

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

3. Information produit			
3.1. Allergènes			
	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Peut contenir des traces de
Gluten *	OUI	conservateur	NON
Crustacés	NON		NON
Œufs	OUI	jaune d'oeuf	NON
Poisson	NON		NON
Arachide	NON		NON
Soja	OUI	R-Mix Sauce	NON
Lait, incl. lactose	OUI	beurre, crème, R-Mix Sauce	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

4. Valeurs nutritives				
1 portion =	20 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 20 g	Analyse (A) ou Calcul (B)
Valeurs énergétiques	kcal	259	52	B
	kJ	1071	214	B
Lipides	g	26,6	5,3	B
Dont acides gras saturés	g	15,4	3,1	B
Glucides	g	1,4	0,3	B
Dont sucres	g	0,9	0,2	B
Protéines	g	3,1	0,6	B
Fibres	g	0,3	0,1	B
Sel	g	1,81	0,36	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)	0 - 7°C
Durée de conservation après ouverture (0 -7°C, jours)	
Durée de conservation après ouverture	Voir date limite de consommation
Conditions de conservation après ouverture	Fermé, sec

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

### 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	<a href="mailto:quality@didess.com">quality@didess.com</a>
24/24 7/7 n°. (seulement en cas d'urgence)	+32 (0)14 63 98 79
Certificat	IFS food
Document rédigé par	Ivo Bervoets