

# FOOD REVOLUTION®

by **Didess**



## Spécifications produit

version 3, 15/09/2022

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	6211
1.2. Dénomination	Natural Sauce Cocktail 900 g
1.3. Ingrédients	Huile de colza, eau, tomates 12%, vinaigre, whisky 40° 1.7%, citron, GRAINES DE MOUTARDE, alpha dextrine, protéine de fèves, sel, vinaigre de vin blanc, extraits d'épices et d'herbes(CELERI), sucralose, inuline, glucose, fructose, saccharose, vinaigre de malt (ORGE), mélasse, sucre, extrait de tamarin, oignon, ail, arômes, piment rouge, poivre, antioxydant : "tocopherol", huile de tournesol.
1.4. Usage, préparation	Utilisez ces sauces à la fois avec vos plats végétariens, avec un morceau de viande ou de poisson ou comme dip.
1.5. Description produit	Sauce cocktail végétalienne aromatisée au whisky.

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413866500730
Net (kg)	0,900
Tare (kg)	0,115
Brut (kg)	1,015
L x L x H (mm)	105 x 105 x 140
Volume (m <sup>3</sup> )	0,002
Unités par couche	NVT
Couches par palette	NVT
Nombre d'unités par palette	NVT
2.2. Unité commerciale	
EAN	15413866500737
Nombre d'UDV	7
Net (kg)	6,300
Tare(kg)	1,090
Brut (kg)	7,390

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

L x L x H (mm)	340 x 260 x 175
Volume (m <sup>3</sup> )	0,015
Unités par couche	9
Couches par palette	9
Nombre d'UC par palette	81
<b>2.3. Autre</b>	
Code intrastat	21039090

<b>3. Information produit</b>			
<b>3.1. Allergènes</b>			
	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Peut contenir des traces de
Gluten *	OUI	Vinaigre de malt	NON
Crustacés	NON		NON
Œufs	NON		NON
Poisson	NON		NON
Arachide	NON		NON
Soja	NON		NON
Lait, incl. lactose	NON		NON
Noix **	NON		NON
Céleri	OUI	ketchup	NON
Moutarde	OUI	moutarde	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 SO<sub>2</sub>

<b>4. Valeurs nutritives</b>				
	1 portion = 20 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 20 g	Analyse (A) ou Calculon (B)
Valeurs énergétiques	kcal	432	86	B
	kJ	1772	354	B
Lipides	g	45,6	9,1	B
Dont acides gras saturés	g	3,2	0,6	B
Glucides	g	3,3	0,7	B
Dont sucres	g	1,2	0,2	B
Protéines	g	0,9	0,2	B
Fibres	g	2,2	0,4	B
Sel	g	1,01	0,2	B

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

5. Conditions de conservation	
Durée de conservation après production (jours)	180
Durée de conservation après livraison (jours)	120
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

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.</p> <p>Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.</p> <p>Si un exemplaire signée n'est pas reçue dans 14 jours, la spécification est acceptée tacitement par le client.</p>

7. Producteur	
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	Stien Jansen