

# FOOD REVOLUTION®

by **Didess**



## Spécifications produit

version 2, 14/10/2022

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	6530
1.2. Dénomination	Rice Crispies 310 g
1.3. Ingrédients	Farine de riz 100%
1.4. Usage, préparation	Servir en tant que crumble, décoration ou chapelure. Ces crispies peuvent également être frits, tout en conservant leur couleur et leur saveur.
1.5. Description produit	Boules de riz aérées et gonflées.

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413866501072
Net (kg)	0,310
Tare (kg)	0,085
Brut (kg)	0,395
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	15413866501079
Nombre d'UDV	7
Net (kg)	2,170
Tare(kg)	0,365
Brut (kg)	2,535
L x L x H (mm)	340 x 260 x 175
Volume (m <sup>3</sup> )	0,015

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

Unités par couche	9
Couches par palette	9
Nombre d'UC par palette	81
<b>2.3. Autre</b>	
Code intrastat	19059080

<b>3. Information produit</b>			
<b>3.1. Allergènes</b>			
	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Peut contenir des traces de
Gluten *	NON		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	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

<b>4. Valeurs nutritives</b>				
1 portion =	20 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 20 g	Analyse (A) ou Calculations (B)
Valeurs énergétiques	kcal	386	77	B
	kJ	1616	323	B
Lipides	g	0,7	0,1	B
Dont acides gras saturés	g	0,2	0,04	B
Glucides	g	86,2	17,2	B
Dont sucres	g	0,1	0,02	B
Protéines	g	8	1,6	B
Fibres	g	1,6	0,3	B
Sel	g	0	0	B

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

<b>5. Conditions de conservation</b>	
Durée de conservation après production (jours)	360
Durée de conservation après livraison (jours)	270
DLUO ou DLC	DLUO
Température de conservation (°C)	Ambiante
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

<b>6. Déclaration de conformité et de confidentialité</b>
<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>

<b>7. Producteur</b>	
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