

# FOOD REVOLUTION®

by **Didess**



## Spécifications produit

version 3, 15/09/2022

| 1. Information générale  |   |
|--------------------------|---|
| 1.1. Numéro d'article    | 6213  |
| 1.2. Dénomination        | Natural Sauce Ras El Hanout 900 g   |
| 1.3. Ingrédients         | huile de colza, eau, vinaigre, sel, alpha dextrine, protéine de fèves, GRAINES DE MOUTARDE, ras el hanout 1%(coriandre, cumin, fenouil, gingembre, pili pili, curcuma, cannelle, raifort, fibre de bambou, curry, MOUTARDE, poudre de citron vert), citron , vinaigre de vin blanc, inuline, glucose, fructose, saccharose, jus d'orange, citron vert, poivre, antioxydant : "tocophérol", huile de tournesol, épices, maltodextrin, colorant: "beta-carotene". |
| 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 | Mayonnaise végétalienne aromatisée au ras el hanout, un mélange d'épices marocaines composé de coriandre, cumin, fenouil, curry, ...  |

| 2. Information logistique   |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| 2.1. Unité de vente         |                 |
| EAN                         | 5413866500754   |
| Net (kg)                    | 0,900           |
| Tare (kg)                   | 0,115           |
| Brut (kg)                   | 1,015           |
| L x L x H (mm)              | 105 x 105 x 140 |
| Volume (m³)                 | 0,002           |
| Unités par couche           | NVT             |
| Couches par palette         | NVT             |
| Nombre d'unités par palette | NVT             |
| 2.2. Unité commerciale      |                 |
| EAN                         | 15413866500751  |
| Nombre d'UDV                | 7               |
| Net (kg)                    | 6,300           |

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Tare(kg)                 | 1,090   |
| Brut (kg)                | 7,390   |
| 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 Préparations pour sauces et sauces préparées |

| <b>3. Information produit</b>          |                     |                                      |                                |
|--|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| <b>3.1. Allergènes</b>                 |                     |                                      |                                |
|  | Présent?<br>oui/non | Si présent,<br>dans quel ingrédient? | Peut contenir des<br>traces de |
| Gluten *                               | OUI                 | ras el hanout                        | 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                               | OUI                 | ras el hanout, moutarde              | NON                            |
| Graines de sésame                      | NON                 |                                      | NON                            |
| Anhydride sulfureux et sulfites<br>*** | OUI                 | Vinaigre de vin blanc                | 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<br>20 g | Analyse (A) ou<br>Calcul (B) |
| Valeurs énergétiques         | kcal  | 545       | 109                 | B                            |
|                              | kJ    | 2227      | 445                 | B                            |
| Lipides                      | g     | 59,3      | 11,9                | B                            |
| Dont acides gras saturés     | g     | 4,1       | 0,8                 | B                            |
| Glucides                     | g     | 2,5       | 0,5                 | B                            |
| Dont sucres                  | g     | 0,2       |                     | B                            |
| Protéines                    | g     | 0,6       | 0,1                 | B                            |
| Fibres                       | g     | 2,2       | 0,4                 | B                            |
| Sel                          | g     | 1,4       | 0,28                | B                            |

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

| 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                       |

| 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.<br/>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   |