

FOOD REVOLUTION®

by Didess



Spécifications produit

version 1, 21/10/2022

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	6455
1.2. Dénomination	Roasted Cashew Paste 350 g
1.3. Ingrédients	100% Pâte de NOIX DE CAJOU torréfiées
1.4. Usage, préparation	Prêt à consommer
1.5. Description produit	Utilisez ces pâtes comme assaisonnement dans la cuisine salée et sucrée ou comme liant pour les sauces, vinaigrettes,... Les pâtes sont riches en protéines végétales, ce qui en fait un complément parfait des plats végétariens et végétaliens.

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5430000944434
Net (kg)	0,350
Tare (kg)	0,240
Brut (kg)	0,590
L x L x H (mm)	86 x 86 x 95
Volume (m ³)	0,001
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'unités par palette	
2.2. Unité commerciale	
EAN	54300009444340
Nombre d'UDV	6
Net (kg)	2,100
Tare(kg)	1,616
Brut (kg)	3,716
L x L x H (mm)	270 x 180 x 120
Volume (m ³)	0,006
Unités par couche	
Couches par palette	
Nombre d'UC par palette	
2.3. Autre	
Code intrastat	

FOOD REVOLUTION®

by Didess

3. Information produit			
3.1. Allergènes			
	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 **	OUI	NOIX DE CAJOU	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			
3.2. Information additionnelle?			
OMGs présents?			NON
Ingrédients soumis à irradiation?			NON
Conditionnement sous atmosphère protectrice			NON
Avec édulcorants			NON
Avec sucre et édulcorants			NON
Contient une source de phénylalanine			NON
Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif			NON
Sachets de silica gel dans l'emballage?			NON
"E102, E104, E110, E122, E124 en/of E129 peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants" présents?			NON

4. Valeurs nutritives				
1 portion =		25 gr		
	unité	Par 100 g	Par portion 25 gr	Analyse (A) ou Calculations (B)
Valeurs énergétiques	kcal	591	147,75	B
	kJ	2473	618,25	B
Lipides	g	50	12,5	B
Dont acides gras saturés	g	10	2,5	B
Glucides	g	25	6,3	B
Dont sucres	g	6	1,5	B
Protéines	g	21	5,3	B
Fibres	g	0	0	B
Sel	g	0	0	B

FOOD REVOLUTION®

by Didess

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)	Ambiant
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. 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	Ivo Bervoets