

# FOOD REVOLUTION®

## by Didess

### Spécifications produit

version 1, 03/03/2022

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	5155
1.2. Dénomination	Cocktail Foam Strawberry Basil 400 ml
1.3. Ingrédients	Eau, fraise 27%, sucre, sirop de sucre inverti, basilic 4%, épaississant:"E415", émulsifiant:"E473", régulateur d'acide:"E330". Azote N2, protoxyde d'azote N2O, dioxyde de carbone CO2.
1.4. Usage, préparation	Agitez énergiquement la bombe et dosez comme vous le souhaitez en tenant la bouteille à l'envers. Nettoyez la buse à l'eau après chaque utilisation. Cocktail-Foam se maintient pendant 5 à 15 minutes. La mousse se maintient encore plus longtemps: <ul style="list-style-type: none"><li>- Dans un verre haut et étroit</li><li>- Sur des boissons pétillantes</li><li>- Dans un verre qui se rétrécit sur le dessus</li><li>- À mesure que le taux d'alcool diminue</li></ul>
1.5. Description produit	

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413866500587
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	15413866500584
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	21069098

# 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 **	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 SO<sub>2</sub>

4. Valeurs nutritives				
1 portion =	20 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 20 g	Analyse (A) ou Calculations (B)
Valeurs énergétiques	kcal	104	21	B
	kJ	439	88	B
Lipides	g	0,2	0	B
Dont acides gras saturés	g	0,1	0	B
Glucides	g	25,3	5,1	B
Dont sucres	g	23,7	4,7	B
Protéines	g	0,2	0	B
Fibres	g	1	0,2	B
Sel	g	0,06	0,01	B

5. Conditions de conservation	
Durée de conservation après production (jours)	450
Durée de conservation après livraison (jours)	300
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 un exemplaire signé n'est pas reçu 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