FOOD REVOLUTION®
by Didess

Spécifications produit

version 3, 15/09/2022

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	6214
1.2. Dénomination	Natural Sauce Wasabi 900 g
1.3. Ingrédients	Huile de colza, eau, vinaigre, sel, wasabi 1.3%, alpha dextrine, protéine de fèves, GRAINES DE MOUTARDE, vinaigre de vin blanc, citron, sorbitol, maltose, cellulose, FIBRES DE MALT, amidon de tapioca modifié, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, raifort, farine de maïs, extrait d'herbes (MOUTARDE), dextrine, extrait de levure, persil, arôme, inuline, glucose, fructose, saccharose, concentré de pomme, spiruline, carthame, poivre, antioxydant :"tocophérol", 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	Mayonnaise végétalienne aromatisée à la pâte de wasabi. Le wasabi est une pâte verte et épicée fabriquée à partir de la racine japonaise Wasabia Japonica.

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413866500761
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^3)	0,002
Unités par couche	NVT
Couches par palette	NVT
Nombre d'unités par palette	NVT
2.2. Unité commerciale	
EAN	15413866500768
Nombre d'UDV	7

Net (kg)	6,300
Tare(kg)	1,090
Brut (kg)	7,390
L x L x H (mm)	340 x 260 x 175
Volume (m³)	0,015
Unités par couche	9
Couches par palette	9
Nombre d'UC par palette	81
2.3. Autre	
Code intrastat	21039090 Préparations pour sauces et sauces préparées

3. Information produit

3.1. Allergènes

	Présent? oui/non	Si présent, dans quel ingrédient?	Peut contenir des traces de
Gluten *	OUI	pâte de wasabi	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	sel au wasabi, moutarde	NON
Graines de sésame	NON		NON
Anhydride sulfureux et sulfites ***	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 SO2

4. Valeurs nutritives

1 portion =	20 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 20 g	Analyse (A) ou Calculation (B)
Valeurs énergétiques	kcal	532	106	B
	kJ	2181	436	B
Lipides	g	57,4	11,5	B
Dont acides gras saturés	g	4	0,8	B
Glucides	g	3,9	0,8	B
Dont sucres	g	0,2		B
Protéines	g	0,6	0,1	B
Fibres	g	1,8	0,4	B
Sel	g	1,75	0,35	B

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

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 une exemplaire signée n'est pas reçue 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	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	Stien Jansen