

Productfiche

versie 1, 17/03/2022

1. Algemene info	
1.1. Artikelnummer	5107
1.2. Benaming	Sauce Espuma Mousseline 400 ml
1.3. Ingrediënten	BOTER, EIGEEL, Chardonnay 14%, water, azijn, zout, peper, conserveermiddel:"E282, E202", TARWEBloem. Stikstof N2, Lachgas N2O.
1.4. Gebruik, bereiding	Voor professioneel gebruik : 1. Warm de sifons op 'au bain Marie' of in de Noon van 100% chef op 50 - 60 °C. 2. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl u de fles ondersteboven houdt. Kleine hoeveelheden: 1. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl u de fles ondersteboven houdt. 2. Warm de saus circa 8 seconden op in de microgolfoven op 900W. 3. Voorzichtig omroeren en serveren. Let op: maak de saus niet te heet. 4. Doseer deze smaakrijke saus-emulsies met behulp van een lepel.
1.5. Productbeschrijving	

2. Logistieke info	
2.1. Consumenten eenheid	
EAN	5413866500624
Netto (kg)	0,400
Tarra (kg)	0,100
Bruto (kg)	0,500
L x B x H (mm)	65 x 65 x 260
Volume (m ³)	0,001
Aantal per pallet laag	
Aantal lagen per pallet	
Totaal aantal CE per pallet	
2.2. Handelseenheid	
EAN	15413866500621
Aantal CE	8
Netto (kg)	3,200
Tarra (kg)	1,100
Bruto (kg)	4,300
L x B x H (mm)	270 x 210 x 194
Volume (m ³)	0,011
Aantal per pallet laag	13
Aantal lagen per pallet	8
Totaal aantal HE per pallet	104
2.3. Overige	
Intrastatnummer	21039090

FOOD REVOLUTION®

by Didess

3. Product info			
3.1. Allergenen			
	Aanwezig? ja/nee	Indien aanwezig, van welk ingrediënt?	Kan sporen bevatten van
Gluten *	JA	conserveermiddel	NEEN
Schaaldieren	NEEN		NEEN
Eieren	JA	eigeel	NEEN
Vis	NEEN		NEEN
Pinda	NEEN		NEEN
Soja	NEEN		NEEN
Melk, incl. lactose	JA	gezouten boter	NEEN
Noten **	NEEN		NEEN
Selderij	NEEN		NEEN
Mosterd	NEEN		NEEN
Sesamzaad	NEEN		NEEN
Zwavel dioxide, sulfieten***	NEEN		NEEN
Lupine	NEEN		NEEN
Weekdieren	NEEN		NEEN

* tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
 ** amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten
 *** E220 tot E227, meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2

4. Voedingswaarden				
1 portie =	20 g			
	eenheid	Per 100 g	Per portie 20 g	Analyse (A) of Berekening (B)
Energie	kcal	410	82	B
	kJ	1710	342	B
Vetten	g	42,5	8,5	B
Waarvan verzadigde vetzuren	g	26,3	5,3	B
Koolhydraten	g	0,8	0,2	B
Waarvan suikers	g	0,5	0,1	B
Eiwitten	g	5,5	1,1	B
Voedingsvezels	g	0	0	B
Zout	g	1,04	0,21	B

5. Bewaaromstandigheden	
Houdbaarheid na productie (dagen)	270
Houdbaarheid bij levering (dagen)	180
THT of TGT	THT
Bewaartemperatuur (°C)	0 - 7°C
Houdbaarheid na ontdooien (0 -7°C, dagen)	
Houdbaarheid na openen	Zie vervaldatum
Bewaaromstandigheden na openen	Afgesloten, droog

FOOD REVOLUTION®

by Didess

6. Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Indien geen getekend exemplaar ontvangen binnen de 14 dagen, wordt de specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd.

7. Producent

Bedrijf	Didess
Adres	Brulens 18, 2275 Gierle, België
Telefoonnummer	+32 (0)14 55 35 20
E-mail	quality@didess.com
24/24 7/7 nr. (enkel in noodgevallen)	+32 (0)14 63 98 79
Certificaat	IFS food
Productfiche opgemaakt door	Ivo Bervoets