

Productfiche

versie 2, 10/07/2023

1. Algemene info	
1.1. Artikelnummer	6560
1.2. Benaming	Crunchy Buckwheat 550 g
1.3. Ingrediënten	Boekweit, zout, verdikkingsmiddel: acacia gom, kokosolie. Kan sporen bevatten van gluten.
1.4. Gebruik, bereiding	
1.5. Productbeschrijving	

2. Logistieke info	
2.1. Consumenten eenheid	
EAN	5413866501034
Netto (kg)	0,550
Tarra (kg)	0,115
Bruto (kg)	0,665
L x B x H (mm)	105 x 105 x 140
Volume (m ³)	0,002
Aantal per pallet laag	NVT
Aantal lagen per pallet	NVT
Totaal aantal CE per pallet	NVT
2.2. Handelseenheid	
EAN	15413866501031
Aantal CE	7
Netto (kg)	3,850
Tarra (kg)	1,090
Bruto (kg)	4,940
L x B x H (mm)	340 x 260 x 175
Volume (m ³)	0,015
Aantal per pallet laag	9
Aantal lagen per pallet	9
Totaal aantal HE per pallet	81
2.3. Overige	
Intrastatnummer	19059080

FOOD REVOLUTION®

by Didess

3. Product info			
3.1. Allergenen			
	Aanwezig? ja/nee	Indien aanwezig, van welk ingrediënt?	Kan sporen bevatten van
Gluten *	NEEN		JA
Schaaldieren	NEEN		NEEN
Eieren	NEEN		NEEN
Vis	NEEN		NEEN
Pinda	NEEN		NEEN
Soja	NEEN		NEEN
Melk, incl. lactose	NEEN		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	336	67	B
	kJ	1408	282	B
Vetten	g	3,3	0,7	B
Waarvan verzadigde vetzuren	g	0,7	0,1	B
Koolhydraten	g	60,7	12,1	B
Waarvan suikers	g	2	0,4	B
Eiwitten	g	13,1	2,6	B
Voedingsvezels	g	10,2	2	B
Zout	g	0,98	0,2	B

5. Bewaaromstandigheden	
Houdbaarheid na productie (dagen)	360
Houdbaarheid bij levering (dagen)	270
THT of TGT	THT
Bewaartemperatuur (°C)	Ambiant
Houdbaarheid na ontdooien (0 -7°C, dagen)	0
Houdbaarheid na openen	Zie vervaldatum
Bewaaromstandigheden na openen	Afgesloten, droog

FOOD REVOLUTION®

by Didess

6. Microbiologische kenmerken		
	Max waarde af fabriek	Max waarde einde houdbaarheid
Staphylococcus Aureus	1000 CFU/g	1000 CFU/g
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Gisten & Schimmels	100 CFU/g	1000 CFU/g
Bacilius Cereus	1000 CFU/g	1000 CFU/g
E. Coli	100 CFU/g	100 CFU/g

7. Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid
<p>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.</p> <p>De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Indien geen getekend exemplaar ontvangen binnen de 14 dagen, wordt de specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd.</p>

8. 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	Stien Jansen