

FOOD REVOLUTION®

by **Didess**



Spécifications produit

version 4, 06/07/2023

1. Information générale	
1.1. Numéro d'article	6553
1.2. Dénomination	Corn Panko Kimshi 350 g
1.3. Ingrédients	Farine de maïs 75%, poudre de kimshi 11%(paprika, coriandre, piment, poivre, gingembre, cumin, fenugrec, curcuma, sel, lait de coco en poudre, maltodextrine, protéines de lait, ail, oignon, exhausteur de goût:"E621", oignon en poudre, ail en poudre, vinaigre de vin en poudre, vinaigre de pomme en poudre), huile de noix de coco, épaississant: gomme d'acacia. Peut contenir des traces d'œufs et de céleri.
1.4. Usage, préparation	Ce panko convient pour paner le poisson, la viande et les snacks. Il conserve sa couleur et son goût après friture ou cuisson au four. Peut également être utilisé comme crumble ou en guise de garniture.
1.5. Description produit	Panko à base de farine de maïs sans gluten, aromatisé au kimchi.

2. Information logistique	
2.1. Unité de vente	
EAN	5413866501003
Net (kg)	0,350
Tare (kg)	0,085
Brut (kg)	1,200
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	

FOOD REVOLUTION®

by **Didess**

EAN	15413866501000
Nombre d'UDV	7
Net (kg)	2,450
Tare(kg)	0,365
Brut (kg)	2,815
L x L x H (mm)	340 x 260 x 175
Volume (m ³)	0,015
Unités par couche	9
Couches par palette	9
Nombre d'UC par palette	81
2.3. Autre	
Code intrastat	19059080

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		OUI
Poisson	NON		NON
Arachide	NON		NON
Soja	NON		NON
Lait, incl. lactose	OUI	poudre de kimshi	NON
Noix **	NON		NON
Céleri	NON	poudre de kimshi	OUI
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

4. Valeurs nutritives				
1 portion =	20 g			
	unité	Par 100 g	Par portion 20 g	Analyse (A) ou Calculution (B)
Valeurs énergétiques	kcal	488	98	B
	kJ	1418	284	B
Lipides	g	7,3	1,5	B
Dont acides gras saturés	g	5,5	1,1	B
Glucides	g	68,2	13,6	B
Dont sucres	g	1,2	0,2	B
Protéines	g	8,1	1,6	B
Fibres	g	5,9	1,2	B
Sel	g	0,92	0,18	B

FOOD REVOLUTION®

by Didess

5. Conditions de conservation	
Durée de conservation après production (jours)	360
Durée de conservation après livraison (jours)	270
DLUO ou DLC	DLUO
Température de conservation (°C)	Ambiante
Durée de conservation après ouverture (0 -7°C, jours)	0
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 un exemplaire signée n'est pas reçue dans 14 jours, la spécification est acceptée tacitement par le client.</p>

7. Producteur	
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