



Productfiche

versie 5, 31/08/2023

1. Algemene info	
1.1. Artikelnummer	45121
1.2. Benaming	Maxi Sfera Caramel 56 st (-18°C) EL
1.3. Ingrediënten	Chocolade karamel 48%(suiker, cacaoboter, volle MELKPOEDER, cacaomassa, magere MELKPOEDER, gekarameliseerde suiker 1,5%, emulgator:"E322(SOJA)", aroma, specerijen, vanille aroma), water, ROOM, EIGEEL, glucosestroop(SULFIET), volle MELKPOEDER, gelatine, vanillestok, zout, aroma"tonka". Kan sporen bevatten van gluten en noten.
1.4. Gebruik, bereiding	Ontdooitijd : 15 à 20 minuten op kamertemperatuur (indien onmiddellijk gebruik), 20 minuten in de koelkast.
1.5. Productbeschrijving	Deze sfera's zijn gemaakt van een gladde crèmeux op basis van eieren, room, chocolade en karamel. We trekken tijdens het productieproces een infusie van tonkabonen, waardoor het zijn subtiele aroma en smaak afgeeft aan deze crèmeux basis. Tonkabonen hebben een vanille-achtige smaak met hints van amandel en kaneel, wat perfect past bij de gebruikte chocolade en karamel. Deze sfera's zijn perfect als decoratie van taarten, gebakjes en desserts en geven een prachtige, elegante uitstraling aan het geheel.

2. Logistieke info	
2.1. Consumenten eenheid	
EAN	5413305968596
Netto (kg)	0,560
Tarra (kg)	0,280
Bruto (kg)	0,840
L x B x H (mm)	390 x 289 x 45
Volume (m³)	0,005
Aantal per pallet laag	8
Aantal lagen per pallet	36
Totaal aantal CE per pallet	288
2.2. Handelseenheid	
EAN	
Aantal CE	
Netto (kg)	
Tarra (kg)	
Bruto (kg)	
L x B x H (mm)	

Volume (m³)			
Aantal per pallet laag			
Aantal lagen per pallet			
Totaal aantal HE per pallet			
2.3. Overige			
Intrastatnummer		19059070	
3. Product info			
3.1. Allergenen			
	Aanwezig? ja/nee	Indien aanwezig, van welk ingrediënt?	Aanwezig door kruisbesmetting
Gluten *	NEEN		JA
Schaaldieren	NEEN		NEEN
Eieren	JA	Eigeel	NEEN
Vis	NEEN		NEEN
Pinda	NEEN		NEEN
Soja	JA	Emulgator:"E322(SOJA)",	NEEN
Melk, incl. lactose	JA	Melkpoeder, Room	NEEN
Noten **	NEEN		JA
Selderij	NEEN		NEEN
Mosterd	NEEN		NEEN
Sesamzaad	NEEN		NEEN
Zwavedioxide, sulfieten***	JA	Glucosestroop	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 =	10 g			
	eenheid	Per 100 g	Per portie 10 g	Analyse (A) of Berekening (B)
Energie	kcal	384	38	B
	kJ	1608	161	B
Vetten	g	27,5	2,8	B
Waarvan verzadigde vetzuren	g	15,7	1,6	B
Koolhydraten	g	28	2,8	B
Waarvan suikers	g	25,5	2,5	B
Eiwitten	g	6	0,6	B
Voedingsvezels	g	0,5	0.1	B
Zout	g	0,28	0,01	B

5. Bewaaromstandigheden	
Houdbaarheid na productie (dagen)	270
Houdbaarheid bij levering (dagen)	180
THT of TGT	THT
Bewaartemperatuur (°C)	-18°C
Houdbaarheid na ontdooien (0 -7°C, dagen)	2
Houdbaarheid na openen	Zie vervaldatum
Bewaaromstandigheden na openen	Afgesloten, droog

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