



Productfiche

versie 8, 27/01/2022

1. Algemene info	
1.1. Artikelnummer	02131
1.2. Benaming	Quiche Brie Breydelspek 8 st (-18°C)
1.3. Ingrediënten	ROOM, EIEREN, BRIE 18%, breydelspek 12%(varkensvlees/vet, zout, suiker, aroma, kruiden en specerijen, rook aroma), MELK, TARWEBLOEM, palm- en zonnebloemolie en vet, HAZELNOOT, water, suiker, BOTER, zout, peper, rijsmiddel:"E450(i), E500(ii)", TARWEzetmeel, citroen, aroma
1.4. Gebruik, bereiding	6 à 8 uur ontdooien in de koeling. Quiches afbakken op 180°C, ontdooid 20 à 25 minuten, diepgevroren 30 à 35 minuten. Voor een snelle bereiding plaats de quiches in de microgolf en vervolgens even onder de salamander. Serveer de quiches als lunchgerecht in combinatie met een verse salade, in stukjes gesneden als aperitiefhapje of als garnituur bij een hoofdgerecht
1.5. Productbeschrijving	Artisanale en zeer rijk gevulde Belgische quiches. Op basis van verse room, Breydelspek, Brie, gehakte hazelnootjes en een huisgemaakte bodem.

2. Logistieke info	
2.1. Consumenten eenheid	
EAN	5413866600393
Netto (kg)	1,120
Tarra (kg)	0,145
Bruto (kg)	1,265
L x B x H (mm)	308 x 240 x 60
Volume (m³)	0,004
Aantal per pallet laag	NVT
Aantal lagen per pallet	NVT
Totaal aantal CE per pallet	NVT
2.2. Handelseenheid	
EAN	15413866600390
Aantal CE	4
Netto (kg)	4,480
Tarra (kg)	0,820
Bruto (kg)	5,300
L x B x H (mm)	340 x 260 x 280
Volume (m³)	0,025
Aantal per pallet laag	9

Aantal lagen per pallet		6	
Totaal aantal HE per pallet		54	
2.3. Overige			
Intrastatnummer		19059080	
3. Product info			
3.1. Allergenen			
	Aanwezig? ja/nee	Indien aanwezig, van welk ingrediënt?	Aanwezig door kruisbesmetting
Gluten *	JA	quichebodem 8,5	NEEN
Schaaldieren	NEEN		NEEN
Eieren	JA	quichebodem 8,5, EIEREN	NEEN
Vis	NEEN		NEEN
Pinda	NEEN		NEEN
Soja	NEEN		NEEN
Melk, incl. lactose	JA	quichebodem 8,5, Brie, MELK, room	NEEN
Noten **	JA	HAZELNOOT	NEEN
Selderij	NEEN		NEEN
Mosterd	NEEN		NEEN
Sesamzaad	NEEN		NEEN
Zwavedioxide, 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 =	35 g			
	eenheid	Per 100 g	Per portie 35 g	Analyse (A) of Berekening (B)
Energie	kcal	247	86	B
	kJ	1028	360	B
Vetten	g	22,4	7,8	B
Waarvan verzadigde vetzuren	g	12,1	4,2	B
Koolhydraten	g	1,8	0,6	B
Waarvan suikers	g	1,5	0,5	B
Eiwitten	g	9,5	3,3	B
Voedingsvezels	g	0,2	0,1	B
Zout	g	0,78	0,27	B

5. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na productie (dagen)	720
Houdbaarheid bij levering (dagen)	480
THT of TGT	THT
Bewaartemperatuur (°C)	-18°C
Houdbaarheid na ontdooien (0 -7°C, dagen)	8
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	Food Products
Adres	Brulens 25b, 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