



Technische fiche

↓↓ Cups Tiramisu 12 x 150 ml ↓↓

Référence fournisseur Referentie leverancier	Marque produit Merk product
COCKS.002	Cock's

1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLANDS Name of the product ENGLISH	Tiramisu 12 x 150 ml Cups Tiramisu 12 x 150 ml Tiramisu 12 x 150 ml
Description du produit Beschrijving van product	
Nom + adresse fournisseur - Naam + adres leverancier : Nom/Naam : Elmina bvba Adresse/Adres : Doornpark 102a CP+Ville/ PC Stad : 9120 Beveren-waas Pays/Land : België	
Code EAN emballage distribution - omverpakking: Code EAN emballage consommateur - verbruikerseenheid:	
Pays d'origine produit - Land van oorsprong product : België	
N° intrastat (8 chiffres) - Intrastatnr. (8 cijfers) :	

Prix brut- Brutop prijs :	% remise – korting :	Prix facturation Fakturatieprij
10.10	10 %	9.09
Code monnaie - Muntcode EUR	Prix Ex-works – Ex-works prijs :	Unité facturation-Fakt.eenheid : stuk

(*) Vidange ☐ oui/ja Leeggoed ☒ non/neen Ecotaxes ☐ oui/ja Ecobelast ☒ non/neen Accises ☐ oui/ja Accijnzen ☒ non/neen FostPlus ☐ oui/ja ☒ non/neen ValorFrit ☐ oui/ja ☒ non/neen IEV ☐ oui/ja ☒ non/neen	Montant – bedrag:	Unité facturation-Fakt.eenheid :
--	-------------------	----------------------------------

(*) Cocher la case correspondante / Kruisen aan het overeenkomstige vakje



Technische fiche

2. Données logistiques - Logistieke gegevens

Unité emballage Verpakkingseenheid	1 x 12 st
---------------------------------------	-----------

Unité commande Besteleenheid	Per pallet
---------------------------------	------------

Poids net - Nettogewicht : 12 x 115 g	Poids brut - Brutogewicht: 1780g
Poids net égoutté - netto uitgelekt gewicht :	
Dimensions unité emballage de distribution: Afmetingen van de omverpakking:	(L x H x B) : (L x H x l) : 39 x 29 x 8.5 Cm
Dimensions unité emballage consommateur: Afmetingen van de verbruikerseenheid:	(L x H x B) : (L x H x l) : 39 x 29 x 8.5 Cm

Nombre cartons par palette Aantal kartons per palet	120
Nombre cartons par couche Aantal kartons per laag	6
Nombre couches par palette Aantal lagen per palet	20

Délai de livraison : Leveringtijd :	☐ Stock ☐ J-2 / D-2 ☐ J-3 / D-3 ☒ J-14
--	--

Pour ultra-frais - Voor ultra-vers :

Poids – Gewicht :		
Type d'emballage – Verpakking soort		
☐ Sous-vide / Vacuüm ☐ Sous atmosphère / Onder atmosfeer ☐ Vrac / Bulk		



Technische fiche

3. Spécifications du produit – Specificaties van produkt

Aspect général – Algemeen aspect

- ⇒ Couleur/Kleur : licht bruin
- ⇒ Goût/Smaak : tiramisu
- ⇒ Texture/Opbouw : mousse
- ⇒ Odeur/Geur : tiramisu
- ⇒ Autres/Andere : _____

Composition physico-chimique – Physico-chemische samenstelling

<i>Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit / Voedingswaarden voor 100g van produkt</i>		
Energie	1395,3 KJ	334,3 Kcal
Protéines - Eiwitten(g)	3,4	
Lipides - Vet (g)	63,3	
Glucides - Koolhydraten(g)	21,9	
Fibres - Vezels (g)	0.25	
Sodium - Natrium (g)	0.02	

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

Liste des ingrédients par ordre décroissant	Lait, mascarpone (19%), sucre, œufs, graisse végétal, biscuit (farine, œufs, sucre, glucose, fructose, sel, arôme), conservateur : E202
Lijst van ingrediënten in dalende volgorde	Melk, mascarpone (19%), suiker, eieren, plantaardig vet, biscuit (bloem, eieren, suiker, glucose, fructose, zout, aroma), bewaarmiddel: E202

4. Conseils d'utilisation et de préparation - Tips/raad voor gebruik en bereidingen

Conseils d'utilisation Tips voor gebruik	Décongeler 120 minutes au réfrigérateur 120 minuten ontdooien in de koelkast
Conseils de préparation Tips voor bereidingen	
Rendement du produit Opbrengst van product	
Le 'plus' du produit De 'meerwaarde' van het product	



Technische fiche

5. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid

Allergènes – Allergenen (Directive/Richtlijn 2003/89/CE)

*Contient Inhoudt	Type d'allergène	Soort van allergeen
☒	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Melk en produkten op basis van melk (inclusief lactose)
☒	Œufs et produits à base d'œufs	Eieren en produkten op basis van eieren
☐	Soja et produits à base de Soja	Soja en produkten op basis van soja
☒	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre,...) et produits à base de céréales	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt,...) en produkten op basis van glutenbevattende granen
☐	Poissons et produits à base de poissons	Vis en produkten op basis van vis
☐	Crustacés et produits à base de crustacés	Schaaldieren en produkten op basis van schaaldieren
☐	Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, ...) et produits à base de fruits à coques	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten) en producten op basis van schaalvruchten
☐	Arachides et produits à base d'arachides	Aardnoten en produkten op basis van aardnoten
☐	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO ₂	Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l utigedrukt als SO ₂
☐	Céleri et produits à base de céleri	Selderij en produkten op basis van selderij
☐	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Sesamzaad en produkten op basis van sesamzaad
☐	Moutarde et produits à base de moutarde	Mosterd en produkten op basis van mosterd

(*) Cocher la case correspondante – Kruisen aan het overeenkomstige vakje

Présence d'OGM – GMO aanwezigheid (Règlement/verordening 1830/2003/CE)

Le produit ou un des ingrédients contient-il du matériel génétiquement modifié ? Bevat het product of een van de ingrediënten genetisch gewijzigde grondstoffen ?	☐ Oui / Ja ☒ Non / Nee
Si oui, lesquels ? Zoja, welke ?	

Le produit ou un ses ingrédients / additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ? Wordt het product of een van zijn ingrediënten/additieven met genetisch gewijzigde organismen geproduceerd ?	☐ Oui / Ja ☒ Non / Nee
Si oui, lesquels ? Zoja, welke ?	



Technische fiche

Caractéristiques microbiologiques – Microbiologische karakteristieken

Paramètres - Parameters		Maximum
Flore aérobie totale à 30°C	Aërobe kiemen bij 30°C	1000
Coliformes	Coliformen	10
Entérobactéries	Enterobacteriaceae	10
Salmonelle	Salmonella	0
Listéria monocytogène	Listeria monocytogenes	0
Levure	Gisten	50
Moisissure	Schimmels	50

6. Utilisation & Conservation – Gebruik & Houdbaarheid

Date limite de consommation - Houdbaarheidsdatum

Min. : 12 maand

Max.: 15 maand

Conditions de stockage – Opslag condities

Température – Temperatuur	Surgelé / Diepvries(-18°C)	☒
	Réfrigéré / Vers (0 à 4°C)	☐
	Ambiante / Droog	☐
	Ultra-frais / Ultra-vers	☐

Délai d'utilisation - Gebruiktijd

Pour un emballage fermé Voor een gesloten verpakking	2 dagen na ontdooiing
Pour un emballage ouvert Voor een open verpakking	

7. Verantwoordelijke

Dirk Ongenaert
Zaakvoerder
0497 50 80 61