

**ONTVANGEN**  
*Door campan om 12:12,24-8-20*

<p><b>DID Dressing Balsamique 240ml</b></p> <p><b>DID Dressing Balsamico 240ml</b></p>
<p>Art n° 133906</p>

EAN	5410951071731
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Chaussée de Gand 617-619 Gentsesteenweg 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteit dienst	Tél: 02 482 35 86	Fax: 02 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: 02 482 35 80	

**1. POIDS, VOLUME ET PRESENTATION / GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE**

Volume net / Netto volume: 240 ml

Présentation: Carton de 6 bocaux en verre transparent

Presentatie: Carton van 6 doorzichtige glazen potten

Présence de nanoparticules dans l'emballage: non

Aanwezigheid van nanodeeltjes in de verpakking: Nee

## 2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

 BIO

 végétarien / vegetarisch

 kosher

### 2.1 Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

- Ingrédients: Eau, sucre, huile de colza, vinaigre balsamique (12%), huile d'olive (8%), colorant: caramel, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), sirop de poires, de pommes et de dattes, herbes et épices, huile de tournesol, oignons, ail, sel, amidon, épaississant: gomme xanthane.

- Ingrediënten: Water, suiker, raapzaadolie, balsamico azijn (12%), olijfolie (8%), kleurstof: karamel, mosterd (water, **mosterdzadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen), peren-, appel- en datastroop, kruiden en specerijen, zonnebloemolie, uien, knoflook, zout, zetmeel, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

### 2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Eau / Water				
Sucre / Suiker			Belgium	
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Vinaigre balsamique / Balsamico azijn	10		Italy	
Huile d'olive / Olijfolie	7		Spain	
Caramel / Karamel		E150a	Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Sirop de Liège / Sirop de Liège			Belgium	
Ail / Knoflook			The Netherlands, China	
Huile de tournesol / Zonnebloemolie			The Netherlands	
Oignons / Uien			The Netherlands	
Herbes et épices / Kruiden en specerijen			India, The Netherlands	
Amidon / Zetmeel			The Netherlands	
Gomme de xanthane / Xanthaangom		E415	Belgium	
Sel / Zout			Germany	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié: non.

Addition de micro-nutriments: non.

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

### 3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 15 mois  
 THT = productiedatum + 15 maanden

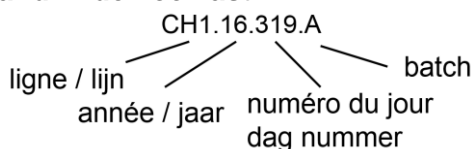
Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar

DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 3 mois / maanden

**Après ouverture, se conserve encore 1 mois au réfrigérateur.**

**Na openen, bewaart nog een maand in de koelkast.**

Numéro de lot / Batchnummer:



La DLUO et le numéro de lot sont imprimés sur chaque emballage individuel  
 THT en batchnummer worden op elke individuele verpakking afgedrukt

### 4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS CONDITIES

Température de livraison: température ambiante

Température de stockage: température ambiante

Conditions de conservation chez le fournisseur: température ambiante

Conditions de conservation chez le consommateur: température ambiante

Temperatuur bij levering: kamer temperatuur

Opslagtemperatuur: kamer temperatuur

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamer temperatuur

Opslagvoorwaarden bij de consument: kamer temperatuur

**Après ouverture, à conserver au réfrigérateur / Na openen, koel bewaren.**

### 5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	1045	kJ
	252	kcal
Matières grasses / Vetten	19	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	1,9	g
Glucides / Koolhydraten	19	g
dont sucres / waarvan suikers	18	g
Protéines / Eiwitten	< 0,5	g
Sel / Zout	0,2	g

## 6. MODE DE PRÉPARATION (consommateur) / BEREIDINGSWIJZE (consument)

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

## 7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DLUO) MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Comptage (sans norme) Telling (geen norm)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	10 000 000/g	1x / an - jaar
<i>E. coli</i>	100/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	1000/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	100 000/g	1x / an - jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	500/g	1x / an - jaar
<i>Salmonella</i> spp	Abs. dans / Afw. in 25 g	1x / an - jaar
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100/g	1x / an - jaar

## 8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 3,6	1 x / batch	pH-metre

## 9. AUTOCONTROLE

- Self-checking system validated by the FASFC once a year
- IFS certification, ORGANIC (if applicable)
- Controls carried out: among others,
  - On raw materials: CCP reception, temperature, integrity of the packaging, storage (FIFO, ...)
  - During production: respect of the recipe, pH, temperature, organoleptic, (...)
  - On finished product: for each production, weight & organoleptic and following analysis schedule
  - Microbiological analysis

**10. ALLERGENES / ALLERGENEN**

1.	Gluten	Gluten	<input type="checkbox"/>
2.	Crustacés	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>
3.	Œufs	Eieren	<input type="checkbox"/>
4.	Poissons	Vis	<input type="checkbox"/>
5.	Arachides	Aardnoten	<input type="checkbox"/>
6.	Soja	Soja	<input type="checkbox"/>
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	<input type="checkbox"/>
9.	Céleri	Selderij	<input type="checkbox"/>
10.	Moutarde	Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavel dioxide en sulfieten	<input type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le 17/04/2019  
 Document opgesteld op

par Sébastien Dannau  
 door