

DID Dressing Pesto 950ml/4

DID Dressing Pesto 950ml/4

Art n°	133704
EAN	5410951072820
EAN-14	15410951012830
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zandestraat 37 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
E-mail qualité / kwaliteit	quality@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteitsdienst	Tél: +32 2 482 35 86 Tél: +32 2 482 35 93	Fax: +32 2 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: +32 2 482 35 80	

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

Volume: 950 ml

Présentation: Tray de 4 bouteilles

Presentatie: Tray van 4 flessen

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, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), huile d'olive (8%), huile de colza, basilic (4,5%), vinaigre, jaune d'**Œuf**, ail, épice, sel, amidon, épaississant: gomme de xanthane.

- Ingrediënten: Water, suiker, mosterd (water, **mosterd**zaadjjes, azijn, zout, suiker, specerijen), olijfolie (8%), koolzaadolie, basilicum (4,5%), azijn, **eigeel**, knoflook, specerij, 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			Belgium	
Sucre / Suiker			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Huile d'olive / Olijfolie			Spain	
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Plantes aromatiques et épices / Kruiden en specerijen			France, Indonesia, Viet Nam, India	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Amidon / Zetmeel			Netherlands	
Sel / Zout			Germany	
Ail / Knoflook			China	
Jaune d'oeuf / Eigeel			Netherlands	
Gomme xanthane / Xanthaangom		E415	Belgium	

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 / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

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

Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

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

Numéro de lot :

Batchnummer :

CH1.16.319.A
ligne / lijn année / jaar numéro du jour batch
dag nummer

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

4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDSCONDITIONS

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: kamertemperatuur

Opslagtemperatuur: kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de consument: kamertemperatuur

Après ouverture, à conserver 30 jours dans le frigo / Na opening, 30 dagen in de frigo bewaren.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	1018	kJ
	243	kcal
Matières grasses / Vetten	13	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	1,5	g
Glucides / Koolhydraten	30	g
dont sucres / waarvan suikers	28	g
Protéines / Eiwitten	0,9	g
Sel / Zout	1,2	g

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DDM) MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Counting (without standard)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 30 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Enterobacteriaceae	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 50 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	No visible mould formation	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	1x / an - jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	MAX 3,7	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Céréales contenant du gluten	Gluten bevattende granen	☐
2.	Crustacés	Schaaldieren	☐
3.	Œufs	Eieren	☒
4.	Poissons	Vis	☐
5.	Arachides	Aardnoten	☐
6.	Soja	Soja	☐
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	☐
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	☐
9.	Céleri	Selderij	☐
10.	Moutarde	Mosterd	☒
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	☐
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwaveldioxide en sulfieten	☐
13.	Lupin	Lupine	☐
14.	Mollusques	Weekdieren	☐

Document rédigé le 13/12/2024
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

