

DID Set Classic confits 3x105g/4

DID Set Classic konfijt 3x105g/4

Art n°	188704
EAN	5410951074282
EAN-14	15410951008703
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

Poids / gewicht: 3 x 150 g

Présentation: Tray de 4 ravers

Presentatie: Tray van 4 schaltjes

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

DID Confit d'oignons 105g / DID Uienkonfijt 105g:

- Ingrédients : Oignons frais (47%), sucre, eau, vinaigre, raisins secs, poivre rose, épaississants: pectines et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Verse uien (47%), suiker, water, azijn, rozijnen, roze peper, verdikkingsmiddelen: pectinen en natriumalgiinaat.

DID Confit de Figues au Porto 105g / DID Vijgenkonfijt met Porto 105g:

- Ingrédients : Figues (43%), sucre, eau, porto (4,5%) (raisins, alcool de vin), vinaigre, concentré de betterave rouge, colorant: carmins, épaississants: pectines et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Vijgen (43%), suiker, water, porto (4,5%) (druiven, wijn alcohol), azijn, rode bietconcentraat, kleurstof: karmijn, verdikkingsmiddelen: pectinen en natriumalgiinaat.

DID Airelles cuisinées 105g / DID Bereide veenbessen 105g:

- Ingrédients : Airelles (46%), sucre, eau, épaississants: pectines et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Veenbessen (46%), suiker, water, verdikkingsmiddelen: pectinen en natriumalgiinaat.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

DID Confit d'oignons 105g / DID Uienkonfijt 105g:

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Oignons / Uien			Belgium, Netherlands, France, Germany, Poland	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water			Belgium	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Raisins secs / Rozijnen			Turkey	
Pectines et alginates de sodium / Pectinen en natriumalginaat		E440, E401	France	
Poivre rose / Roze peper			Brazil	

DID Confit de Figs au Porto 105g / DID Vijgenkonfijt met Porto 105g:

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Figs / Vijgen			Turkey	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water			Belgium	
Porto / Porto			Portugal	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
concentré de betterave rouge / Rode bietconcentraat			Denmark	
Pectines et alginates de sodium / Pectinen en natriumalginaat		E440, E401	France	
Carmins / Karmijn		E120	Belgium	

DID Airelles cuisinées 105g / DID Bereide veenbessen 105g:

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Airelles / Veenbessen			Belarus, Estonia, Lithuania, Latvia, Russian Federation, Sweden, Ukraine	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water			Belgium	
Pectines et alginates de sodium / Pectinen en natriumalginaat		E440, E401	France	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

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

Addition de micro-nutriments: non.

Aanwezigheid van geïoniseerde 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 + 24 mois
THT = productiedatum + 24 maanden

Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

DDM garantie à la livraison = 6 mois
THT gegarandeerde bij de levering = 6 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 / HOUDBAARHEIDSCONDITIONES

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

DID Confit d'oignons 105g / DID Uienkonfijt 105g:

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	726	kJ
	171	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	41	g
dont sucres / waarvan suikers	41	g
Protéines / Eiwitten	0,6	g
Sel / Zout	0,11	g

DID Confit de Figues au Porto 105g / DID Vijgenkonfijt met Porto 105g:

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	851	kJ
	200	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	47	g
dont sucres / waarvan suikers	47	g
Protéines / Eiwitten	0,6	g
Sel / Zout	0,09	g

DID Airelles cuisinées 105g / DID Bereide veenbessen 105g:

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	800	kJ
	189	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	46	g
dont sucres / waarvan suikers	45	g
Protéines / Eiwitten	< 0,5	g
Sel / Zout	0,11	g

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

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

DID Confit d'oignons 105g / DID Uienkonfijt 105g:

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	< 1 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 10 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Clostridium sulfito réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase-positieve stafylokokken	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
Bacillus cereus	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 100 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

DID Confit de Figues au Porto 105g / DID Vijgenkonfijt met Porto 105g:

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	< 1 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 10 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Clostridium sulfito réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase-positieve stafylokokken	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
Bacillus cereus	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 100 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

DID Airelles cuisinées 105g / DID Bereide veenbessen 105g:

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	< 1 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 10 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Clostridium sulfito réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase-positieve stafylokokken	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
Bacillus cereus	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 100 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

DID Confit d'oignons 105g / DID Uienkonfijt 105g:

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4	1 x / batch	pH-mètre

DID Confit de Figues au Porto 105g / DID Vijgenkonfijt met Porto 105g:

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4	1 x / batch	pH-mètre

DID Airelles cuisinées 105g / DID Bereide veenbessen 105g:

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 3,5	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

DID Confit d'oignons 105g / DID Uienkonfijt 105g:

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	☐

DID Confit de Figues au Porto 105g / DID Vijgenkonfijt met Porto 105g:

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	☐
-----	------------	------------	--------------------------

DID Airelles cuisinées 105g / DID Bereide veenbessen 105g:

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 21/03/2025
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

