

DID Hamburger squeeze 300ml/6

DID Hamburger squeeze 300ml/6

Art n°	197306
EAN	5410951075715
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	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: 300 ml

Présentation: Boîte de 6 squeezes
Presentatie: Doos van 6 squeezes

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 : Oignons (51%), sucre, eau, vinaigre, sel, épices, huile de colza, arômes naturels, épaississants: gomme de xanthane, pectines et alginates de sodium, acidifiant: acide lactique, colorant: caramel ordinaire, conservateurs: acétate de sodium, sorbate de potassium et benzoate de sodium.

- Ingrediënten: Uien (51%), suiker, water, azijn, zout, specerijen, kolzaadolie, natuurlijke aroma's, verdikkingsmiddelen: xanthaangom, pectinen en natriumalginaat, voedingszuur: melkzuur, kleurstof: karamel, conserveermiddelen: natriumacetaat, kaliumsorbaat en natriumbenzoaat.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

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	
Pectines et alginate de sodium / Pectinen en natriumalginaat		E440, E401	France	
Sel / Zout			Germany	
Caramel ordinaire / Karamel		E150A	Belgium	
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Acétate de sodium / Natriumacetaat		E262	Netherlands	
Extrait de levure / Gistextract			France	
Arome naturel / Natuurlijk aroma			Belgium	
Gomme xanthane / Xanthaangom		E415	Belgium	
Acide lactique / Melkzuur		E270	Netherlands	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Épices / Specerijen			Indonesia, Vietnam, India	
Benzoate de sodium / Natriumbenzoat		E211	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 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 + 12 mois
THT = productiedatum + 12 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 / 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	585	kJ
	138	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	32	g
dont sucres / waarvan suikers	32	g
Protéines / Eiwitten	0,7	g
Sel / Zout	0,91	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	< 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

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4,2	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Gluten	Gluten	☐
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 12/07/2024
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

