

ONTVANGEN**Door dweema om 13:38,16-12-21****DID DP Culi Moutarde aux airelles 180ml**
DID DP Culi Mosterd met veenbessen 180ml

Art n° 187910

EAN	5410951005118
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zandse 37 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: 180 ml

Présentation: boîte de 10 sachets « Doypack »

Presentatie: Doos van 10 zakjes "Doypack"

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, **crème** fraiche (contient **lait**), aïelles (9%), sucre, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices) (4%), fond de volaille (extrait de poulet, extrait de levure, maltodextrine, graisse de poulet, amidon, sel, extraits de légumes (carottes, oignons), jus de citron, extraits de plantes (poivre, curcuma, livèche)), fond de bœuf (viande de bœuf, graisse de bœuf, extrait de levure, maltodextrine, huile d'olive, tomates, acidifiant: acide lactique, épices, lécithine de tournesol), fond de légumes (extraits de légumes (carottes, oignons, chou-fleur, livèche, **céleri**), dextrose, sel, huile de tournesol, amidon de riz, herbes et épices, lécithine de tournesol), arôme, stabilisants: E1442, E415 et E472e, colorant: rouge de betterave.

- Ingrediënten: Water, verse **room** (bevat **melk**), veenbessen (9%), suiker, mosterd (water, **mosterdzaadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen) (4%), kippenbouillon (kippenextract, gistextract, maltodextrine, kippenvet, zetmeel, zout, groentenextracten (wortel, uien), citroensap, kruidenextracten (peper, curcuma, lavas)), rundbouillon (rundsvlees, rundsvet, gistextract, maltodextrine, olijfolie, tomaten, voedingszuur: melkzuur, specerijen, zonnebloemlecithine), groentebouillon (groentenextracten (wortel, uien, bloemkool, lavas, **selder**), dextrose, zout, zonnebloemolie, rijstzetmeel, kruiden en specerijen, zonnebloemlecithine), aroma, stabilisatoren: E1442, E415 en E472e, kleurstof: bietenrood.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Eau / Water				
E1442, E415 et E472e / E1442, E415 en E472e		E1442, E415, E472e	Denmark	
Crème fraiche / Crème fraîche			Belgium, Netherlands, Germany	
Aïelles / Veenbessen	9		Belarus, Estonia, Lithuania, Latvia, Russia, Sweden, Ukraine	
Sucre / Suiker			Belgium	
Moutarde / Mosterd	4		Belgium	
Fond de volaille / Kippenbouillon			Belgium	
Fond de bœuf / Rundbouillon			Belgium	
Fond de légumes / Groentebouillon			Belgium	
Concentré de betterave / Rodebiet concentraat		E162	Denmark	
Arôme / Aroma			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

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	1 000 000/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	10 000 000/g	1x / an - jaar
<i>E. coli</i>	< 10/g	1x / an - jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10/g	1x / an - jaar
<i>Bacillus cereus</i>	1000/g	1x / an - jaar
<i>Clostridium</i> sulfito réducteurs Sulfietreducerende clostridia	1000/g	1x / an – jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4,4	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.	Oeufs	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 checked="" type="checkbox"/>
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	<input type="checkbox"/>
9.	Céleri	Selderij	<input checked="" type="checkbox"/>
10.	Moutarde	Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavedioxide en sulfieten	<input type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le 26-03-21
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door