

ONTVANGEN

Door campan om 12:50,24-8-20

DID DP Culi Hollandaise 180ml DID DP Culi Hollandaise 180ml
Art n° 189310

EAN	5410951005125
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: 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, huile de colza, **beurre**, sucre, vin blanc, jus de citron, épices, 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), 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)), vinaigre, sel, **protéines de lait**, arôme, stabilisants: E1442, E415 et E472e, colorant: bêta-carotène.

- Ingrediënten: Water, koolzaadolie, **boter**, suiker, witte wijn, citroensap, specerijen, groentenbouillon (groentenextracten (wortel, uien, bloemkool, lavas, **selder**), dextrose, zout, zonnebloemolie, rijstzetmeel, kruiden en specerijen, zonnebloemlecithine, aroma), kippenbouillon (kippenextract, gistextract, maltodextrine, kippenvet, zetmeel, zout, groentenextracten (wortel, uien), citroensap, kruidenextracten (peper, curcuma, lavas)), azijn, zout, **melkeiwitten**, aroma, stabilisatoren: E1442, E415 en E472e, kleurstof: beta-caroteen.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Eau / Water				
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Beurre / Boter			Belgium	
E1442, E415 et E472e / E1442, E415 en E472e		E1442, E415, E472e	Denmark	
Sucre / Suiker			Belgium	
Protéines de lait / Melkeiwitten			Belgium	
Sel / Zout			Germany	
Jus de citron concentré / citroenconcentraat			Italy	
Vin blanc / Witte wijn			France	
Fond de légumes / Groentenbouillon			Belgium	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Fond de volaille / Kippenbouillon			Belgium	
Bêta-carotène / Beta-caroteen		E160a	Germany	
Epices / Specerijen			Indonesia, Vietnam, India	
Arome / 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

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 12 mois
 THT = productiedatum + 12 maanden
 Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar
 DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 6 mois / maanden
 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

T° de livraison: maximum +7°C
 Température de stockage (et à la livraison): maximum +7°C
 Conditions de conservation chez le fournisseur: maximum +7°C
 Conditions de conservation chez le consommateur: maximum +7°C
 Transport frigorifique avec enregistreur de température

T° bij levering: maximum +7°C
 Opslag temperatuur (en bij levering): maximum +7°C
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C
 Opslagvoorwaarden bij de consument: maximum +7°C
 Koel transport met automatische temperatuur registratie.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	1347	kJ
	327	kcal
Matières grasses / Vetten	34	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	5,6	g
Glucides / Koolhydraten	4,2	g
dont sucres / waarvan suikers	2,5	g
Protéines / Eiwitten	0,9	g
Sel / Zout	1,1	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	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> sulfite 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 (higher level), 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 checked="" type="checkbox"/>
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	<input type="checkbox"/>
9.	Céleri	Selderij	<input checked="" type="checkbox"/>
10.	Moutarde	Mosterd	<input 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 24/02/2020
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door