

**ONTVANGEN**  
*Door dweema om 13:38,16-12-21*

<p><b>DID DP Culi Vin blanc poireau 180ml</b></p> <p><b>DID DP Culi Prei met witte wijnsaus 180ml</b></p>
<p>Art n° 189710</p>

EAN	5410951005163
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zande 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, poireaux (17%), vin blanc (10,5%) (**sulfites**), fond de poisson (bouillon de **cabillaud**, maltodextrine, sel, extrait de levure, huile de tournesol, pâte de **moules**, oignons, arôme naturel), **beurre**, échalotes, cognac, herbes et épices, ail, sucre, fond de légumes (extraits de légumes (carottes, oignons, chou-fleur, livèche, **céleri**), dextrose, sel, huile de tournesol, amidon de riz, lécithine de tournesol, arôme), bouillon de poisson (maltodextrine, sel, **poisson**, herbes et épices (**céleri**), exhausteurs de goût: glutamate monosodique et inosinate disodique), acidifiant: acide lactique, stabilisants: E1442, E415 et E472e.

- Ingrediënten: Water, verse **room**, prei (17%), witte wijn (10,5%) (**sulfieten**), vis fonds (bouillon van **kabeljauw**, maltodextrine, zout, gistextract, zonnebloemolie, **mossele**pasta, uien, natuurlijk aroma), **boter**, sjalotten, cognac, kruiden en specerijen, knoflook, suiker, groentenbouillon (groentenextracten (wortel, uien, bloemkool, lavas, **selder**), dextrose, zout, zonnebloemolie, rijstzetmeel, zonnebloemlecithine, aroma), visbouillon (maltodextrine, zout, **vis**, kruiden en specerijen (**selderij**), smaakversterkers: mononatriumglutamaat en dinatrium inosinaat), voedingszuur: melkzuur, stabilisatoren: E1442, E415 en E472e.

### 2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Eau / Water				
Crème fraiche / Crème fraîche			Belgium, Netherlands, Germany	
Poireaux / Prei			Belgium	
Vin blanc / Witte wijn			France	
Fond de poisson / Visbouillon			Belgium	
Beurre / Boter			Belgium	
Echalotes / Sjalotten			Netherlands, France, Belgium	
E1442, E415 et E472e / E1442, E415 en E472e		E1442, E415, E472e	Denmark	
Fond de légumes / Groentenbouillon			Belgium	
Bouillon de poisson / Visbouillon			The Netherlands	
Cognac / Cognac			France	
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	
Sucre / Suiker			Belgium	
Ail / Knoflook			China	
Epices / specerijen			Indonesia, Vietnam, India	
Herbes / kruiden			Turkey, Europe	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

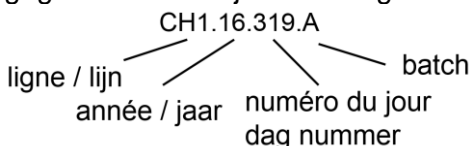
Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié: non.

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 / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 9 mois  
 THT = productiedatum + 9 maanden  
 Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar  
 DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 3 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	489	kJ
	118	kcal
Matières grasses / Vetten	9,2	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	6,1	g
Glucides / Koolhydraten	4,8	g
dont sucres / waarvan suikers	2	g
Protéines / Eiwitten	2,1	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, 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 checked="" 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	Zwaveldioxide en sulfieten	<input checked="" type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input checked="" type="checkbox"/>

Document rédigé le 26-03-21  
 Document opgesteld op

par Romain Boriau  
 door