

ONTVANGEN
 Door campan om 12:46,24-8-20

<p>DID DP Culi Poivre vert 180ml</p> <p>DID DP Culi Groene peper 180ml</p>
<p>Art n° 185710</p>

EAN	5410951002070
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, **crème fraîche** (contient **lait**), poivre vert (3%), cognac (0,9%), tomates, épices, ail, sel, sucre, arômes, stabilisants: E1442, E415, E472e, correcteur d'acidité: lactate de sodium et lactate de potassium, colorant: caramel.

- Ingrediënten: Water, koolzaadolie, **crème fraîche** (bevat **melk**), groene peper (3%), cognac (0,9%), tomaten, specerijen, knoflook, zout, suiker, aroma's, stabilisatoren: E1442, E415 en E472e, zuurteregelaars: natriumlactaat en kaliumlactaat, kleurstof: karamel.

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	
Crème fraîche / Crème fraîche			Belgium, Netherlands, Germany	
Poivre vert / Groene peper			Madagascar	
E1442, E415 et E472e / E1442, E415 en E472e		E1442, E415, E472e	Denmark	
Lactate de potassium / Kaliumlactaat		E326	Belgium	
Cognac / Cognac			France	
Concentré de tomates / Tomatenconcentraat			Portugal	
Sel / Zout			Germany	
Lactate de sodium / Natriumlactaat		E325	The Netherlands	
Sucre / Suiker			Belgium, France	
Arômes / Aroma's			Belgium	
Caramel / Karamel		E150a	Belgium	
Epices / Specerijen			Indonesia, Vietnam, India	
Ail / Knoflook			China	

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

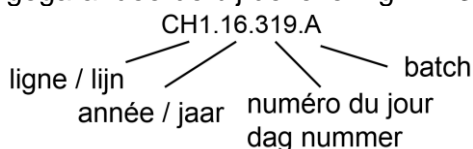
DLUO = date de production + 12 mois

THT = productiedatum + 12 maanden

Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar

DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 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	941	kJ
	225	kcal
Matières grasses / Vetten	21	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	5,1	g
Glucides / Koolhydraten	6,1	g
dont sucres / waarvan suikers	1,2	g
Protéines / Eiwitten	1,6	g
Sel / Zout	1,13	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> 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	< 5,2	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 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 25/03/2019
 Document opgesteld op

par Sébastien Dannau
 door