

**ONTVANGEN**

Door campan om 12:45,24-8-20

<b>DID DP Culi Archiduc 180ml</b> <b>DID DP Culi Archiduc (champignonsaus) 180ml</b>
Art n° 185610

EAN	5410951002049
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, **crème** fraiche (contient **lait**), champignons (14%), huile de colza, vin blanc, fond de champignons (extrait de champignon, **lactose**, protéines de **lait**, maltodextrine, arôme), fond de volaille (extrait de poulet, extrait de levure, maltodextrine, graisse de poulet, amidon, extraits de légumes (carottes, oignons), jus de citron, extraits de plantes (poivre, curcuma, livèche)), porto, tomates, épices, sel sucre, arôme naturel, stabilisants: E1442, E415 et E472e, correcteur d'acidité: lactate de sodium.

- Ingrediënten: Water, verse **room** (bevat **melk**), champignons (14%), koolzaadolie, witte wijn, champignonsbouillon (champignonextract, **lactose**, **melkeiwitten**, maltodextrine, aroma), kippenbouillon (kippenextract, gistextract, maltodextrine, kippenvet, zetmeel, groentenextracten (wortel, uien), citroensap, kruidenextracten (peper, curcuma, lavas)), porto, tomaten, specerijen, zout, suiker, natuurlijk aroma, stabilisatoren: E1442, E415 en E472e, zuurteregelaar : natriumlactaat.

### 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	14		Belgium, Netherlands, Germany	
Champignons / Champignons			Europe	
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Vin blanc / Witte wijn			France	
Fond de champignons / Champignonsbouillon			Belgium	
Fond de volaille / Kippenbouillon			Belgium	
E1442, E415 et E472e / E1442, E415 en E472e		E1442, E415, E472e	Denmark	
Porto / Porto			Portugal	
Concentré de tomates / Tomatenconcentraat			Portugal	
Sucre / Suiker			Belgium	
Lactate de sodium / Natriumlactaat		E325	The Netherlands	
Sel / Zout			Germany	
Arôme naturel / Natuurlijk aroma			France	
Epices / Specerijen			Indonesia, Vietnam, India	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

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

Addition de micro-nutriments: non.

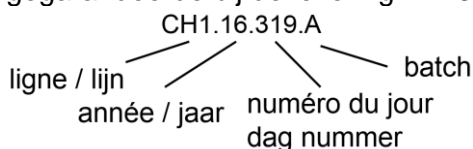
Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

### 3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 6 mois  
 THT = productiedatum + 6 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	871	kJ
	208	kcal
Matières grasses / Vetten	16,3	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	5,4	g
Glucides / Koolhydraten	4,0	g
dont sucres / waarvan suikers	1,6	g
Protéines / Eiwitten	1,5	g
Sel / Zout	1,27	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	< 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