

DID DP Roquefort 180ml
Art n° 192610

EAN	5410951078495
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste Van Zandestraat 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 fraîche (**lait**), 12% Roquefort AOP (**lait** cru de brebis, sel, présure, ferments lactiques, Penicillium roqueforti), amidon modifié, épiassissant: gomme de xanthane, cognac, sel, huile de colza, extrait de levure, épices, acidifiant: acide lactique, correcteur d'acidité: lactate de sodium, conservateurs: sorbate de potassium et benzoate de sodium, colorant: caramel.

- Ingrediënten: water, verse room (**melk**), 12% Roquefort AOP (rauwe schapen**melk**, zout, stremsel, melkzuurfermenten, Penicillium roqueforti), gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel: xanthaangom, cognac, zout, koolzaadolie, gistextract, specerijen, voedingszuur: melkzuur, zuurteregelaar: natriumlactaat, conserveermiddelen: kaliumsorbaat en natriumbenzoaat, kleurstof: karamel.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Eau / Water				
Crème fraîche / Crème fraîche			Belgium, Netherlands, Germany	lait
Roquefort AOP / Roquefort AOP		0	France	lactose
Amidon modifié / Gemodificeerd zetmeel			France	
Sel / Zout			Germany	
Cognac / Cognac			France	
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	
Sorbate de potassium et benzoate de sodium / Kaliumsorbaat en natriumbenzoaat		E202, E211	Belgium, China	
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Gomme de xanthane / Xanthaangom		E415	Belgium	
Extrait de levure / Gistextract			France	
EPICES / SPECERIJEN			Indonesia, Vietnam, India	
Caramel / Karamel		E150a	Belgium	
Natriumlactaat / lactate de sodium		E325	Belgium	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

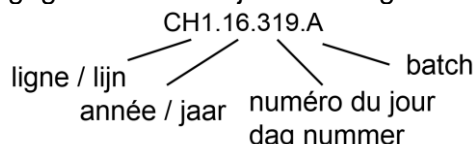
Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié: non.

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 + 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	627 kJ
	152 kcal
Matières grasses / Vetten	14 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	9,5 g
Glucides / Koolhydraten	3,1 g
dont sucres / waarvan suikers	0,9 g
Protéines / Eiwitten	3 g
Sel / Zout	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	Comptage (sans norme) Telling (geen norm)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	10 000 000/g	1x / an - jaar
<i>E. coli</i>	100/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	1000/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	100 000/g	1x / an - jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	500/g	1x / an - jaar
<i>Salmonella</i> spp	Abs. dans / Afw. in 25 g	1x / an - jaar
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100/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 (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 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 19-02-21
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door