

DID DP Culi curry 180ml
Art n° 192710

EAN	5410951078501
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, huile de colza, sucre, poivrons, oignons, carottes, ananas, épices (dont 1,1% curry (**céleri**)), échalotes, fond de volaille (extrait de poulet, extrait de levure, maltodextrine, graisse de poulet, amidon, sel, extrait de légumes (carottes, oignons), jus de citron, extrait de plantes (poivre, curcuma, livèche)), fond de légumes (extrait de légumes (carottes, oignons, chou-fleur, livèche, **céleri**), dextrose, sel, huile de tournesol, amidon de riz, plantes aromatiques et épices, lécithine de tournesol, arôme), arômes, sel, stabilisants : E1442, E415, E472e, acidifiants : acide lactique et acide citrique, colorant : beta-carotène.

- Ingrediënten: water, koolzaadolie, suiker, paprika, uien, wortelen, ananas, specerijen (bevat 1,1% curry (**selderij**)), sjalotten, kippenbouillon (kippenextract, gistextract, maltodextrine, kippenvet, zetmeel, zout, groentenextracten (wortel, uien), citroensap, kruidenextracten (peper, curcuma, lavas)), groentebouillon (groentenextracten (wortel, uien, bloemkool, lavas, **selderij**), dextrose, zout, zonnebloemolie, rijszetmeel, kruiden en specerijen, zonnebloemlecithine, aroma), aroma's, zout, stabilisatoren : E1442, E415 en E472e, voedingszuur : melkzuur en citroenzuur, 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	
Sucre / Suiker			Belgium	
Poivrons / Paprika			Turkey, Portugal, Spain	
Oignons / Uien			Belgium, Netherlands, France, Germany, Poland	
Carottes / Wortelen			Belgium	
Ananas / Ananas			Costa Rica	
E1442, E415 et E472e / E1442, E415 en E472e		E1442, E415, E472e	Denmark	
Fond de volaille / Kippenbouillon			Belgium	
EPICES / SPECERIJEN			India	moutarde
Fond de légumes / Groentebouillon			Belgium	céleri
Sel / Zout			Germany	
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	
Échalotes / Sjalotten			India	
Acide citrique / Citroenzuur		E330	China	

AROME NATUREL / NATUURLIJK AROMA			Belgium	
Bêta-carotène / Beta-caroteen		E160a	Germany	
Cannelle / Kaneel			China, Indonesia, India	
EPICES / SPECERIJEN			Morocco, Egypt, Indonesia	

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 + 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	652 kJ 157 kcal
Matières grasses / Vetten	11 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	0,9 g
Glucides / Koolhydraten	14 g
dont sucres / waarvan suikers	12 g
Protéines / Eiwitten	0,7 g
Sel / Zout	0,74 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 spp</i>	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	< 4,0	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 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 09-08-21
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door