

NV DIDDEN SA
Gentsestwg 617-619 Chaussée de Gand
Brussel 1080 Bruxelles

<u>MOSSEL SAUS DP</u> Art. nr 185110
--

Fournisseur	Didden		
Adresse du fournisseur :	Chaussée de Gand 617-619 1080 Bruxelles		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Personne à contacter (Qualité):	Pauline Regnier	Tél: 02/482.35.86	Fax: 02/468.25.16
Personne à contacter (Commercial):	Joseph Vydt	Tél: 02/482.35.98	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

1. GEWICHT, VOLUME, PRESENTATIE

Volume: 180 ml

Presentatie: Doos van 10 zakjes "Doypack"

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

biologisch product

vegetarisch product

kosher product

2.1 TE VERMELDEN INGREDIËNTEN OP DE VERPAKKING (in dalende volgorde van gewicht)

koolzaadolie, mosterd (water, **mosterd**zaadjes, azijn, zout, suiker, kurkuma), water, **eigeel**, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, visbouillon (bevat: **vis**, **selderij**), zuurteregelaar : natriumlactaat, conserveermiddelen: kaliumsorbaat en natriumbenzoaat, kervel, **selderij** zout, suiker, uien, zout, antioxidant: EDTA.

2.2 KARAKTERISTIEKEN VAN DE GRONDSTOFFEN (in dalende volgorde van gewicht)

Grondstoffen	%	E nr.	Oorsprong	Opmerkingen
Koolzaadolie			EC	GMO vrij
Mosterd			EC	Water, mosterdzaadjes, zout, azijn, suiker, kurkuma
Water				
Eigeel			EC	
Azijn			EC	
Gemodificeerd maïszetmeel			EC	
Vis bouillon			EC	Bevat vis en selderij
Natrium lactaat		E325	EC	
Zout			EC	Voedingszout
Kervel			EC	
Selderij zout			EC	
Uien			Egypt	
Suiker			EC	
Kaliumsorbaat		E202	EC	
Natriumbenzoaat		E 211	EC	
EDTA		E 385	EC	

Aanwezigheid van geïoniseerde ingrediënten : neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen : neen

3. HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Vervaldatum = productiedatum + 18 maanden
Gedrukt in : dag/maand/jaar
Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering : 3 maanden minimum
Identificatie lot nummer/fabriekscode : T.10.165
(plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar)
Lokalisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking : op het etiket
Wordt de vervaldatum op elke individuele verpakking gedrukt ? ja

4. HOUDBAARHEIDSVOORWAARDEN

T° bij levering : tussen +2°C en +7°C
Opslagtemperatuur : tussen +2°C en +7°C
Opslagvoorwaarden bij de consument : tussen +2°C en +7°C
Opslagvoorwaarden bij de leverancier : tussen +2°C en +7°C
Koeltransport met automatische temperatuurregistratie : ja

5. BESCHRIJVING

Geëmulgeerde saus : olie, eieren, azijn, mosterd

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak : mosterd, azijn
Kleur : geel
Geur : mosterd, azijn
Textuur : emulsie, vloeibaar maar niet lopend

7. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Klaar voor gebruik

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	470 kcal (1963 kJ)
Eiwitten:	2.4 g
Koolhydraten:	3.7 g
Waarvan suikers:	0.9 g
Vetten:	48.7 g
Waarvan verzadigd:	4.2 g
Voedingsvezels:	
Natrium:	1.84 g
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of <input type="checkbox"/> analytische waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Control / analyse methode
Lactique flora	1 000/g	KVE	1 x/jaar	
<i>E. Coli</i>	10/g	KVE	1 x/jaar	
Schimmels	100/g	KVE	1 x/jaar	
Gisten	1 000/g	KVE	1 x/jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	100/g	KVE	1 x/jaar	
<i>Salmonella spp.</i>	Afwezig in 25 g	KVE	1 x/jaar	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afwezig in 0.01 g	KVE	1 x/jaar	

10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Control / analyse methode
pH	<= 3.8			pH-meter

11. HACCP en TRACEERBAARHEID

- HACCP : studie en uitwerking verricht door een externe consultant (Euroconsultants) in 1998.
- BRC : gecertificeerd sinds mei 2004
- Totale traceerbaarheid van ontvangen grondstoffen/ingrediënten tot eindproduct
- *Uitgevoerde controles* :
 - Op gebruikte grondstoffen : temperatuur, integriteit verpakkingen, opslag (fifo, ...)
 - Tijdens productie : juiste compositie, pH, organoleptische parameters
 - Op eindproduct : gewicht en organoleptisch (elke productie), microbiologie

12. LIJST der ALLERGENEN

1. Gluten		-
2. Schaaldieren		-
3. Eieren	+	
4. Vis	+	
5. Soja		-
6. Pinda		-
7. Melk (inclusief lactose)		-
8. Schaalvruchten		-
9. Selder	+	
10. Mosterd	+	
11. Sesamzaad		-
12. Zwaveldioxide en sulfieten SO ²		-
13. Lupine		-
14. Weekdieren		-

+: aanwezig / -: afwezig

Document opgesteld op : 13/12/2005
en herzien op : 29/12/2014

door : Catherine Labuche
door : Laurent Perdaens