

DID DP sauce à l'orange 180ml/10
DID DP Sinaasappelsaus 180ml/10

Art n°	186510
EAN	5410951002339
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zandestraat 37 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
E-mail qualité / kwaliteit	quality@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteitsdienst	Tél: +32 2 482 35 86	Fax: +32 2 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: +32 2 482 35 80	

1. POIDS, VOLUME ET PRESENTATION / GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Volume: 180 ml

Présentation: Boîte de 10 doypacks

Presentatie: Doos van 10 doypacks

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 : gelée de groseille (sirop de glucose-fructose, jus de groseilles, sucre, gélifiant: pectines), confiture d'abricot (sirop de glucose-fructose, sucre, abricots, gélifiant: pectines), eau, jus d'orange (4%), amidon modifié, vinaigre, sauce soja (eau, graines de **soja**, **blé**, sel), oranges (2%), sirop de poires et de pommes, sucre, sel, plantes aromatiques et épices.

- Ingrediënten: bessengelei (glucose-fructosestroop, bessen sap, suiker, geleermiddel: pectinen), abrikozenjam (glucose-fructosesiroop, abrikozen, suiker, geleermiddel: pectinen), water, sinaasappelsap (4%), gemodificeerd zetmeel, azijn, sojasaus (water, **sojabonen**, **tarwe**, zout), sinaasappels (2%), peren- en appelstroop, suiker, zout, kruiden en specerijen.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Gélee de groseille / Bessengelei		E440	Belgium	
Confiture d'abricot / Abrikozenjam		E440	Belgium	
Eau / Water			Belgium	
Jus d'orange / Sinaasappelsap			Netherlands	
Amidon modifié / Gemodificeerd zetmeel			France	
Sauce soja / Sojasaus			Taiwan, Province of China	
Sirop de Liège / Sirop de Liège			Belgium	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Oranges / Sinaasappels			Brazil, Italy	
Sucre / Suiker			Belgium	
Sel / Zout			Germany	
Plantes aromatiques et épices / Kruiden en specerijen			Turkey, Europe, 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 / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

DDM = date de production + 18 mois
THT = productiedatum + 18 maanden

Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

DDM garantie à la livraison = 4 mois
THT gegarandeerde bij de levering = 4 maanden

Numéro de lot :

Batchnummer :

CH1.16.319.A
ligne / lijn année / jaar numéro du jour batch
dag nummer

La DDM et le numéro de lot sont imprimés sur chaque emballage individuel
THT en batchnummer worden op elke individuele verpakking afgedrukt

4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDSCONDITIONS

Température de livraison : maximum +7°C
Température de stockage : 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

Temperatuur bij levering: maximum +7°C
Opslagtemperatuur: maximum +7°C
Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C
Opslagvoorwaarden bij de consument: maximum +7°C
Koeltransport met automatische temperatuurregistratie

Après ouverture, à conserver 3 jours dans le frigo / Na opening, 3 dagen in de frigo bewaren.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	803	kJ
	189	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	47	g
dont sucres / waarvan suikers	39	g
Protéines / Eiwitten	< 0,5	g
Sel / Zout	0,8	g

6. MODE DE PRÉPARATION (consommateur) / BEREIDINGSWIJZE (consument)

Prête à l'emploi - à réchauffer / Kant en klaar - op te warmen

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DDM) MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	< 3 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 300 cfu/g	1x / an - jaar
Clostridium sulfito réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Bacillus cereus	< 100 000 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	Abs. in 25g	1x / an - jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 3,7	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Gluten	Gluten	☒
2.	Crustacés	Schaaldieren	☐
3.	OÛfs	Eieren	☐
4.	Poissons	Vis	☐
5.	Arachides	Aardnoten	☐
6.	Soja	Soja	☒
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	☐
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	☐
9.	Céleri	Selderij	☐
10.	Moutarde	Mosterd	☐
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	☐
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavedioxide en sulfieten	☐
13.	Lupin	Lupine	☐
14.	Mollusques	Weekdieren	☐

Document rédigé le 11/07/2024
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

