

<b>DID Sweet dressing mango ginger 240 ml</b> <b>DID Sweet dressing mangue-gingembre 240ml</b> <b>DID Sweet dressing mango gember 240ml</b>
Art n° 138506

EAN	5410951077917
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. VOLUME and PRESENTATIE / VOLUME ET PRESENTATION / VOLUME EN PRESENTATIE**

Poids net / Netto gewicht: 240 ml

Presentatie : Carton of 6 transparents bottles  
 Présentation: Carton de 6 bocaux en verre transparent  
 Presentatie: Carton van 6 doorzichtige glazen potten

Nanoparticles in packaging : no  
 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 Packaging ingredients / Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

-Ingredients: mangoes (52%), sugar, water, vinegar, ginger (0,2%), natural flavouring, thickener: pectins and sodium alginate.

- Ingrédients: Mangues (52%), sucre, eau, vinaigre, gingembre (0,2%), arôme naturel, épaississants: pectines et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Mango's (52%), suiker, water, azijn, gember (0,2%), natuurlijk aroma, verdikkingsmiddelen: pectinen en natriumalgiinaat.

### 2.2 Characteristics of raw materials / Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Mangoes / Mangues / Mango's			Mexico, Peru	
Sugar / Sucre / Suiker			Belgium	
Water / Eau / Water				
Vinegar / Vinaigre / Azijn			Belgium	
NATURAL FLAVOURING / AROME NATUREL / NATUURLIJK AROMA			Belgium	
SPICES / EPICES / SPECERIJEN			Nigeria, China, India	
Pectins and sodium alginate / Pectines et alginate de sodium / Pectinen en natriumalgiinaat		E440, E401	France	

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. SHELF / DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

Expiration date = date of production + 15 months

Printed in: day/month/year

Conservation guaranteed delivery period: 3 months minimum

Explanation of the lot number / code of manufacturing: example: CH2-16-105-A

Production line - year - day - batch

Location of the expiry date on the packaging: on the cap

The expiration date is printed on each individual package

DLUO = date de production + 15 mois

THT = productiedatum + 15 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. CONSERVATION CONDITIONS / CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS CONDITIES

T ° of delivery: room temperature

Storage (and delivery) temperature: ambient temperature

Conservation at the consumer conditions: in the refrigerator after opening

Conservation in supplier conditions: ambient temperature

Température de livraison: température ambiante

Température de stockage: température ambiante

Conditions de conservation chez le fournisseur: température ambiante

Conditions de conservation chez le consommateur: température ambiante

Temperatuur bij levering: kamer temperatuur

Opslagtemperatuur: kamer temperatuur

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamer temperatuur

Opslagvoorwaarden bij de consument: kamer temperatuur

**Keep refrigerate after opening / Après ouverture, à conserver au réfrigérateur**

**/ Na openen, koel bewaren.**

**5. NUTRITIONAL COMPOSITION / COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING**

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	743	kJ
	175	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	42	g
dont sucres / waarvan suikers	42	g
Protéines / Eiwitten	< 0,5	g
Sel / Zout	0,02	g

**6. MODE of PREPARATION (consumer) / MODE DE PRÉPARATION (consommateur) / BEREIDINGSWIJZE (consument)**

Ready to use / Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

**7. MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (at BBD)  
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. PHYSICO-CHEMICAL COMPOSITION / COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE**

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4	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. LIST OF ALLERGENS / 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 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  
 Document opgesteld op 09/08/2021  
 Date of document

par  
 door Romain Boriau  
 by