

DID Sweet dressing raspberry litchi 240ml DID Sweet dressing framboise litchi 240 ml DID Sweet dressing framboos lichee
Art n° 138406

EAN	5410951077900
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

Poids net / Netto gewicht: 240 ml

Presentation : Carton of 6 transparent 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: Sugar, raspberries (30%), water, litchi (8,5%), vinegar, salt, thickener: pectins and sodium alginate.

-Ingrédients: Sucre, framboises (30%), eau, litchis (8,5%), vinaigre, sel, épices, épaississants: pectines et alginate de sodium.

- Ingrediënten: suiker, frambozen (30%), water, lichee (8,5%), azijn, zout, specerijen, verdikkingsmiddelen: pectinen en natriumalgiinaat.

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

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Sugar / Sucre / Suiker			Belgium	
Raspberries / Framboises / Frambozen			Serbia	
Water / Eau / Water				
Litchi / litchis / lichee			Vietnam, China	
Vinegar / Vinaigre / Azijn			Belgium	
Pectin en sodium algiinaat / Pectines et alginate de sodium / Pectinen en natriumalgiinaat		E440, E401	France	
Salt / Sel / Zout			Germany	
SPICES / EPICES / SPECERIJEN			China	

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: CH1.16.319.A

```

    graph TD
      A[CH1.16.319.A] --- B[ligne / lijn]
      A --- C[année / jaar]
      A --- D[numéro du jour / dag nummer]
      A --- E[batch]
    
```

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	607	kJ
	143	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	34	g
dont sucres / waarvan suikers	34	g
Protéines / Eiwitten	< 0,5	g
Sel / Zout	0,31	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> sulfito 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	Zwaveldioxide en sulfieten	<input type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le 09/08/2021
Document opgesteld op

par Romain Boriau
door