

DID DP Tartare SF 180ml/10
DID DP Tartaar KS 180ml/10

Art n°	185210
EAN	5410951002131
EAN-14	15410951002138
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 Tél: +32 2 482 35 93	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 : Huile de colza, oignons frais (16%), eau, jaune d'**œuf**, vinaigre, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), sel, sucre, plantes aromatiques, épaississants: gomme de guar et de xanthane, acidifiant: acide citrique, antioxydant: calcium disodium EDTA, conservateurs: acétate de sodium, sorbate de potassium et benzoate de sodium.

- Ingrediënten: Koolzaadolie, uien (16%), water, **eigeel**, azijn, mosterd (water, **mosterd**zaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), zout, suiker, kruiden, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, voedingszuur: citroenzuur, antioxidant: calciumdinatrium-EDTA, conserveermiddelen: natriumacetaat, kaliumsorbaat en natriumbenzoaat.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Oignons / Uien			Belgium, Netherlands, France, Germany, Poland, Belgium	
Eau / Water			Belgium	
Jaune d'œuf + SEL / Eigeel + ZOUT			Netherlands	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Sel / Zout			Germany	
Sucre / Suiker			Belgium	
Plantes aromatiques / Kruiden			Germany, China, Taiwan, Province of China	
Acide citrique / Citroenzuur		E330	China	
Gomme xanthane / Xanthaangom		E415	Belgium	
Gomme de guar / Guarpitmeel		E412	India	
Acétate de sodium / Natriumacetaat		E262	Netherlands	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Benzoate de sodium / Natriumbenzoat		E211	China	
calcium disodium EDTA / calciumdinatrium-EDTA		E385	Netherlands	

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 = 3 mois
THT gegarandeerde bij de levering = 3 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	2342	kJ
	569	kcal
Matières grasses / Vetten	62	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	4,9	g
Glucides / Koolhydraten	2,1	g
dont sucres / waarvan suikers	1,7	g
Protéines / Eiwitten	1,4	g
Sel / Zout	1,4	g

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

Prête à l'emploi / Klaar voor gebruik

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

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Counting (without standard)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 30 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Enterobacteriaceae	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 50 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	No visible mould formation	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	1x / an - jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Céréales contenant du gluten	Gluten bevattende granen	☐
2.	Crustacés	Schaaldieren	☐
3.	Oeufs	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 07/05/2025
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

