

ONTVANGEN
Door campan om 12:05,24-8-20

<p>DID Confit pomme-poire à la cannelle ravier 150g DID Appel-peerkonfijt met kaneel schaalte 150g</p>
<p>Art n° 119206</p>

EAN	5410951076248
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Chaussée de Gand 617-619 Gentsesteenweg 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: 150 g
 Présentation: Carton de 6 ravier en plastique transparent
 Presentatie: Carton van 6 doorzichtige plastic schaalte

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: Sucre, pommes (29%), poires (15%), eau, jus d'orange, vinaigre, cannelle (0,1%), arôme, épaississants: pectine et alginate de sodium, conservateur: sorbate de potassium.

- Ingrediënten: Suiker, appelsen (29%), peren (15%), water, sinaasappelsap, azijn, kaneel (0,1%), aroma, verdikkingsmiddelen: pectine en natriumalginaat, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Sucre / Suiker			Belgium	
Pommes / Appelen			Hungary, Italy, Poland	
Poires / Peren			Italy, Turkey	
Eau / Water				
Jus d'orange / Sinaasappelsap			The Netherlands	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Pectine et alginate de sodium / Pectine en natriumalginaat		E440, E401	France	
* / *				
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Cannelle / Kaneel			China, Indonesia, India	
AROME / AROMA			Belgium	

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 / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 24 mois
 THT = productiedatum + 24 maanden
 Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar
 DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 4 mois / maanden
 Numéro de lot / Batchnummer:
 CH1.16.319.A
 ligne / lijn ———— batch
 année / jaar ———— numéro du jour
 dag nummer

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

4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS CONDITIES

T° de livraison: maximum +7°C
 Température de stockage (et à la livraison): 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

T° bij levering: maximum +7°C
 Opslag temperatuur (en bij levering): maximum +7°C
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C
 Opslagvoorwaarden bij de consument: maximum +7°C
 Koel transport met automatische temperatuur registratie.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g	
Energie	717 kJ 169 kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Glucides / Koolhydraten	41 g
dont sucres / waarvan suikers	40 g
Protéines / Eiwitten	< 0,5 g
Sel / Zout	0,13 g

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

**7. 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. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 3.9	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. 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 10/02/2020
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door