

| |
|---|
| DID Steak & Grill Grand Mère 250ml/6 |
| Art n° 179806 |

| | |
|-------|---------------|
| EAN | 5410951079263 |
| Trade | DIDDEN |

| | | |
|-----------------|--|-------------------|
| Supplier | Didden | |
| Address | Rue Auguste van Zande 37 1080 Bruxelles / Brussel | |
| E-mail | info@diddenfood.com | |
| Quality Service | Tél: 02 482 35 86 | Fax: 02 468 25 16 |
| Sale Service | Tél: 02 482 35 80 | |

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

Volume net / Netto volume: 250 ml

Présentation: Carton de 6 bocaux en verre transparent

Presentatie: Carton van 6 doorzichtige glazen potten

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, eau, jaune d'OEUF, moutarde (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, épices), herbes et épices (CELERI), vinaigre, oignons, sel, arôme naturel, acidifiant: acide lactique, correcteur d'acidité: lactate de sodium, exhausteur de goût : glutamate monosodique, conservateurs: sorbate de potassium et benzoate de sodium, antioxydant: calcium disodium EDTA.

- Ingrediënten : Koolzaadolie, water, Eigeel, mosterd (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), kruiden en specerijen (SELDERIJ), azijn, uien, zout, natuurlijk aroma, voedingszuur: melkzuur, zuurteregelaar: natriumlactaat, smaakversterker: mononatriumglutamaat, conserveermiddelen: kaliumsorbaat en natriumbenzoaat, antioxidant: calciumdinatrium-EDTA.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

| Matières premières / Grondstoffen | % | n° E | Origine / Oorsprong | Remarques / Opmerkingen |
|---|---|------|--|-------------------------|
| Huile de colza / Koolzaadolie | | | Germany | |
| Eau / Water | | | | |
| Jaune d'œuf / Eigeel | | | The Netherlands | œuf |
| Moutarde / Mosterd | | | Belgium | moutarde |
| HERBES ET EPICES / KRUIDEN EN SPECERIEN | | | Belgium, Spain, Morocco, Egypt, Eastern Europe | céleri |
| Vinaigre / Azijn | | | Belgium | |
| Oignons / Uien | | | Egypt, India, China | |
| Poivre vert / Groene peper | | | Madagascar | |
| Acide lactique / Melkzuur | | E270 | The Netherlands | |
| Sel / Zout | | | Germany | |
| Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat | | E202 | China | |
| Benzoate de sodium / Natriumbenzoaat | | E211 | Belgium | |
| Lactate de sodium / natriumlactaat | | E325 | Belgium | |
| AROME NATUREL / NATUURLIJK AROMA | | | Spain | |
| calcium disodium EDTA / calciumdinatrium-EDTA | | E385 | The Netherlands | |
| Glutamate monosodique / mononatriumglutamaat | | E621 | Belgique | |

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 + 12 mois
 THT = productiedatum + 12 maanden

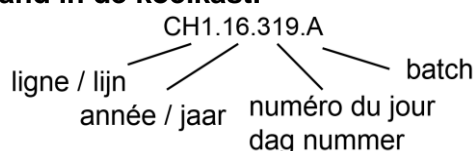
Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar

DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 6 mois / maanden

Après ouverture, se conserve encore 1 mois au réfrigérateur.

Na openen, bewaart nog een maand in de koelkast.

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. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS CONDITIES

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

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

| Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g | |
|--|---------------------|
| Energie | 2712 kJ 659 kcal |
| Matières grasses / Vetten | 71 g |
| dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren | 5,6 g |
| Glucides / Koolhydraten | 2,6 g |
| dont sucres / waarvan suikers | < 0,5 g |
| Protéines / Eiwitten | 1,7 g |
| Sel / Zout | 1,2 g |

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

7. MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (BBD)

| Parameters | Target | Frequency |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------|
| Aerobic (mesophilic) count | Counting (without standard) | 1x / year |
| (mesophilic) Lactic acid bacteria | 3×10^3 | 1x / year |
| Yeasts | 3×10^3 | 1x / year |
| Moulds | 3×10^2 | 1x / year |
| Enterobacteriaceae | 3×10^2 | 1x / year |
| E.coli | <10 | 1x / year |
| Salmonella spp. | Absence in 25g | 1x / year |
| Listeria monocytogenes | Absence in 25g | 1x / year |

8. PHYSICO-CHEMICAL COMPOSITION

| Parameters | Standard | Frquency | Control method |
|------------|----------|-------------|----------------|
| 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. ALLERGENES / ALLERGENEN

| | | | |
|-----|---------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| 1. | Gluten | Gluten | <input type="checkbox"/> |
| 2. | Crustacés | Schaaldieren | <input type="checkbox"/> |
| 3. | Œufs | Eieren | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> |
| 10. | Moutarde | Mosterd | <input checked="" 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 18-03-22
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door