

DID Sweet Martinique 250ml/6
Art n° 179706

EAN	5410951079249
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, oignons, sucre, jaune d'OEUF, eau, vinaigre, moutarde (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, épices), ananas, courgettes, poivrons, protéines de SOJA, épices (MOUTARDE), ail, épaississants : pectines et alginate de sodium, acidifiant: acide lactique, conservateur: sorbate de potassium, antioxydant : calcium disodium EDTA.

- Ingrediënten : Koolzaadolie, uien, suiker, Elgeel, water, azijn, mosterd (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), pineapple, courgettes, paprika, SOJAproteïnen, specerijen (MOSTERD), knoflook, verdikkingsmiddelen : pectinen en natriumalginaat, voedingzuur: melkzuur, conserveemiddel: kaliumsorbaat, 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	
Oignons / Uien			Belgium, Netherlands, France, Germany, Spain	
Sucre / Suiker			Belgium	
Jaune d'œuf / Eigeel			The Netherlands	œuf
Eau / Water				
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	moutarde
Poudre de moutarde / Mosterdpoeder			Canada	moutarde
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	
Ananas / Pineapple			Thailand	
Pectines et alginate de sodium / Pectinen en natriumalginaat		E440, E401	France	
Courgettes / Courgettes			China	
Poivrons / Paprika			China, Spain	
Protéines de soja / Sojaproteïnen			Belgium	soja
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
EPICES / SPECERIJEN			Indonesia, Vietnam, India, Morocco, Egypt, Indonesia	
Ail / Knoflook			China	
calcium disodium EDTA / calciumdinatrium-EDTA		E385	The Netherlands	

Présence d'ingrédients ionisés: non.
 Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié: non.
 Addition de micro-nutriments: non.

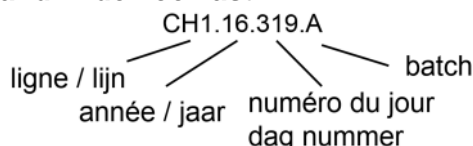
Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen
 Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.
 Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

3. DUREE DE CONSERVATION / 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	2353 kJ 570 kcal
Matières grasses / Vetten	57 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	4,5 g
Glucides / Koolhydraten	13 g
dont sucres / waarvan suikers	12 g
Protéines / Eiwitten	1,8 g
Sel / Zout	0,76 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	< 3,7	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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavel dioxide 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
 door Romain Boriau