

<p>DID Tartare fresh 130ml DID Tartaar "fresh" 130ml</p>
<p>Art n° 139306</p>

EAN	5410951078273
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 93	Fax: 02 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: 02 482 35 80	

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

Volume net / Netto volume: 130 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 frais (16%), eau, jaune d'**œufs**, 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, **mosterdzaadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen), zout, suiker, kruiden, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom, voedingszuur: citroenzuur, antioxidant: calciumdinaatrium-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	
Eau / Water				
Jaune d'œuf / Eigeel			The Netherlands	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Sel / Zout			Germany	
Sucre / Suiker			Belgium	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Benzoate de sodium / Natriumbenzoaat		E211	Belgium	
Plantes aromatiques / Kruiden			Germany, Turkey, China, Hungary	
Gommes de guar et de xanthane / Guarpitmeel en xanthaangom		E412, E415	Denmark	
Acide citrique / Citroenzuur		E330	China	
Acétate de sodium / Natriumacetaat		E262	The Netherlands	
calcium disodium EDTA / calciumdinaatrium-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.

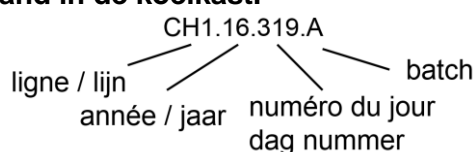
3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

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: max. +7°C
 Conditions de conservation chez le consommateur: Conservation au frais recommandée

Temperatuur bij levering: kamer temperatuur
 Opslagtemperatuur: kamer temperatuur. Ideaal koel te bewaren
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: max. +7°C
 Opslagvoorwaarden bij de consument: kamer temperatuur

Conservation au frais recommandée / Ideaal koel te bewaren
Après ouverture, se conserve encore 1 mois au réfrigérateur. / Na openen, bewaart nog een maand in de koelkast.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	2343	kJ
	570	kcal
Matières grasses / Vetten	62	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	4,9	g
Glucides / Koolhydraten	2,2	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)

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

**7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DLUO)
MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)**

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Comptage (sans norme) Telling (geen norm)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	10 000 000/g	1x / an - jaar
<i>E. coli</i>	100/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	1000/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	100 000/g	1x / an - jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	500/g	1x / an - jaar
<i>Salmonella</i> spp	Abs. dans / Afw. in 25 g	1x / an - jaar
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100/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-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 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 08-06-21
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door