

DID Cocktail BIO "fresh" 130ml
Art n° 139506

EAN	5410951078297
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 bouchons 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 tournesol*, eau, sucre de canne*, jaune d'**œuf***, concentré de tomates* (6%), moutarde de Dijon* (eau, graines de **moutarde***, vinaigre, sel), vinaigre*, cognac*, sel, sauce anglaise* (eau, vinaigre*, mélasse*, sucre de canne*, vinaigre balsamique*, tamari* (**soja***), oignons*, tamarin*, sel marin, sirop de cassis*, oranges*, plantes aromatiques* et épices*), amidon*, extrait de romarin*, épices*, acidifiant: acide lactique. *Agriculture biologique

- Ingrediënten: Zonnebloemolie*, water, rietsuiker*, **eigeel***, tomatenconcentraat* (6%), Dijon mosterd* (water, **mosterd**zaadjes*, azijn, zout), azijn*, cognac*, zout, engelse saus* (water, azijn*, melasse*, rietsuiker*, balsamicoazijn*, tamari* (**soja***), uien*, tamarinde*, zeezout, zwarte bessenstroop*, sinaasappel*, kruiden* en specerijen*), zetmeel*, rozemarijn extract*, specerijen*, voedingszuur (melkzuur). * biologische landbouw.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Huile de tournesol* / Zonnebloemolie*			Europe - South America	
Eau / Water				
Sucre de canne / Rietsuiker			India, Brazil	
Jaune d'œuf* / Eigeel			Belgium	
Concentré de tomates / Tomatenconcentraat			Italy	
Moutarde de Dijon* / Dijon mosterd			Belgium	
Vinaigre* / Azijn*			France	
Cognac* / Cognac*			France	
Sel / Zout			France	
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	
Sauce anglaise* / Engelse saus*			Germany	
Amidon / Zetmeel			Europe	
Extrait de romarin* / Rozemarijn extract*		E392	Belgium	
EPICES* / SPECERIJEN*			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 geïoniseerde 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. Conservation au frais recommandée.

Conditions de conservation chez le fournisseur: max. +7°C

Conditions de conservation chez le consommateur: température ambiante

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

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	2553	kJ
	619	kcal
Matières grasses / Vetten	63	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	7,4	g
Glucides / Koolhydraten	9,5	g
dont sucres / waarvan suikers	8,7	g
Protéines / Eiwitten	1,5	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	< 3,4	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 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	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