

DID Tartare squeeze 300ml/6
DID Tartaar squeeze 300ml/6

Art n°	194706
EAN	5410951004937
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zandestraat 37 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
E-mail qualité / kwaliteit	quality@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteitsdienst	Tél: +32 2 482 35 86	Fax: +32 2 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: +32 2 482 35 80	

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

Volume: 300 ml

Présentation: Boîte de 6 squeezees
 Presentatie: Doos van 6 squeezees

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'œuf, 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: extraits de romarin, 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: extracten van rozemarijn, 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			Belgium	
Jaune d'œuf/ Eigeel			The Netherlands	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Sel / Zout			Germany, The Netherlands	
Sucre / Suiker			Belgium	
Plantes aromatiques / Kruiden			Germany, Turkey, China, Hungary	
Acide citrique / Citroenzuur		E330	China	
Gomme xanthane / Xanthaangom		E415	Belgium	
Gomme de guar / Guarpitmeel		E412	India	
Acétate de sodium / Natriumacetaat		E262	Netherlands	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Benzoate de sodium / Natriumbenzoaat		E211	Belgium	
Extraits de romarin / Extracten van rozemarijn		E392	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 / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

DDM = date de production + 12 mois
THT = productiedatum + 12 maanden

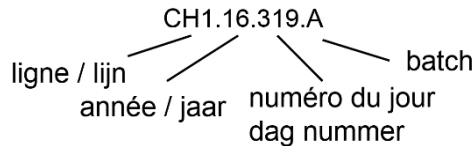
Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

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

Numéro de lot :

Batchnummer :



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

4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDSCONDITIONS

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: kamertemperatuur
 Opslagtemperatuur: kamertemperatuur
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamertemperatuur
 Opslagvoorwaarden bij de consument: kamertemperatuur

Après ouverture, à conserver 30 jours dans le frigo / Na opening, 30 dagen in de frigo bewaren.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g	
Energie	2342 kJ 569 kcal
Matières grasses / Vetten	62 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	4,9 g
Glucides / Koolhydraten	2,1 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)

Prête à l'emploi / Klaar voor gebruik

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DDM) MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Counting (without standard)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 30 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Enterobacteriaceae	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 50 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	No visible mould formation	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	1x / an - jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4,0	1 x / batch	pH-mètre

9. 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	Zwavel dioxide en sulfieten	<input type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le 10/07/2024
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

