

DID Confit coing 1.5kg/1
DID Kweeperkonfijt 1.5kg/1

Art n°	185701
EAN	5410951076316
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

Poids / gewicht: 1500 g

Présentation: ravier
Presentatie: schaalpje

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 : Coing (40%), sucre, eau, jus de citron, épices, épaississant: pectines, correcteur d'acidité: lactate de calcium, conservateur: sorbate de potassium, colorant: caramel ordinaire.

- Ingrediënten: Kweeper (40%), suiker, water, citroensap, specrijen, verdikkingsmiddel: pectinen, zuurteregelaar: calciumlactaat, conserveermiddel: kaliumsorbaat, kleurstof: karamel.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Coing / Kweeper			Morocco	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water			Belgium	
Jus de citron concentré / citroensap			Italy	
pectines / pectinen		E440	Germany	
Lactate de calcium / Calciumlactaat		E327	Belgium	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Caramel / Karamel		E150a	Belgium	
Epices / Specerijen			Brazil, Madagascar, China, Central America	

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 + 18 mois
THT = productiedatum + 18 maanden

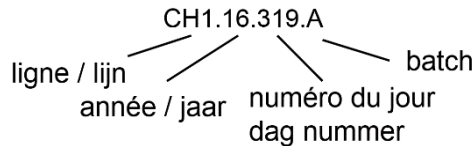
Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

DDM garantie à la livraison = 4 mois
THT gegarandeerde bij de levering = 4 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 : maximum +7°C
 Température de stockage : maximum +7°C
 Conditions de conservation chez le fournisseur : maximum +7°C
 Conditions de conservation chez le consommateur : maximum +7°C
 Transport frigorifique avec enregistreur de température

Temperatuur bij levering: maximum +7°C
 Opslagtemperatuur: maximum +7°C
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C
 Opslagvoorwaarden bij de consument: maximum +7°C
 Koeltransport met automatische temperatuurregistratie

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	631 kJ 149 kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Glucides / Koolhydraten	36 g
dont sucres / waarvan suikers	34 g
Protéines / Eiwitten	< 0,5 g
Sel / Zout	< 0,01 g

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

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

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	< 1 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 10 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Clostridium sulfito réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase-positieve stafylokokken	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
Bacillus cereus	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 100 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	< 3,4	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Gluten	Gluten	<input type="checkbox"/>
2.	Crustacés	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>
3.	Œufs	Eieren	<input 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 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 09/10/2024
Document opgesteld op

par
door Sébastien Dannau

IMAGE / AFBEELDING

