

DID DP Culi Fine Champagne 180ml/10

DID DP Culi Fine Champagne 180ml/10

Art n°	192810
EAN	5410951078914
EAN-14	15410951012311
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 Tél: +32 2 482 35 93	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: 180 ml

Présentation: Boîte de 10 doypacks culinaires

Presentatie: Doos van 10 culinaire doypacks

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 : Eau, **crème fraîche**, **beurre**, Cognac Fine Champagne (5%), échalotes, huile de colza, fond de bœuf (viande de bœuf, graisse de bœuf, extrait de levure, maltodextrine, huile d'olive, concentré de tomates, sucre caramélisé, acidifiant: acide lactique, ail, extrait (noix de muscade, livèche, poivre), émulsifiant: lécithine de tournesol), **mosterd**, plantes aromatiques et épices, ail, arômes, amidon modifié, sel, stabilisants: E415 et E472e, acidifiant: acide lactique, correcteur d'acidité: lactate de sodium.

- Ingrediënten: Water, **verse room**, **boter**, Cognac Fine Champagne (5%), sjalotten, koolzaadolie, rundbouillon (rundsvlees, rundsvet, gistextract, maltodextrine, olijfolie, tomatenconcentraat, gebrande suiker, voedingszuur: melkzuur, extracten (nootmuskaat, lavas, peper), emulgator: zonnebloemlecithine), **mosterd**, kruiden en specerijen, knoflook, aroma's, gemodificeerd zetmeel, zout, stabilisatoren: E415 et E472e, voedingszuur: melkzuur, zuurteregelaar: natriumlactaat.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Eau / Water			Belgium	
Crème fraîche / Crème fraîche			Belgium, Netherlands, Germany	
Beurre / Boter			Belgium	
Cognac Fine Champagne / Cognac Fine Champagne			France, India	
Echalotes / Sjalotten			Netherlands, France, Belgium	
Amidon modifié, E415 et E472e / Gemodificeerd zetmeel, E415 en E472e		E1442, E415, E472E	Denmark	
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Fond de boeuf / Rundbouillon			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Arômes / Aroma's			Belgium, France, India	
Acide lactique / Melkzuur		E270	Netherlands	
Sel / Zout			Germany, France, India	
Lactate de sodium / Natriumlactaat		E325	Belgium, Netherlands	
Plantes aromatiques et épices / Kruiden en specerijen			Europe, Turkey, Indonesia, Viet Nam, India	
Ail / Knoflook			China	

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 = 3 mois
THT gegarandeerde bij de levering = 3 maanden

Numéro de lot :

Batchnummer :

CH1.16.319.A
ligne / lijn année / jaar numéro du jour batch
dag nummer

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 / HOUDBAARHEIDSCONDITIES

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 3 jours dans le frigo / Na opening, 3 dagen in de frigo bewaren.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	774	kJ
	188	kcal
Matières grasses / Vetten	17	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	10	g
Glucides / Koolhydraten	2,9	g
dont sucres / waarvan suikers	0,7	g
Protéines / Eiwitten	1,3	g
Sel / Zout	1,2	g

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

Prête à l'emploi - à réchauffer / Kant en klaar - op te warmen

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

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	< 3 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 300 cfu/g	1x / an - jaar
Clostridium sulfito réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Bacillus cereus	< 100 000 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	Abs. in 25g	1x / an - jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 4,8	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Céréales contenant du gluten	Gluten bevattende granen	☐
2.	Crustacés	Schaaldieren	☐
3.	Œufs	Eieren	☐
4.	Poissons	Vis	☐
5.	Arachides	Aardnoten	☐
6.	Soja	Soja	☐
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	☒
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	☐
9.	Céleri	Selderij	☐
10.	Moutarde	Mosterd	☒
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	☐
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavedioxide en sulfieten	☐
13.	Lupin	Lupine	☐
14.	Mollusques	Weekdieren	☐

Document rédigé le 21/03/2025
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

