

**ONTVANGEN**  
*Door campan om 11:59,24-8-20*

<p><b>DID Confit d'oignons ardennais en ravier 150g</b>  <b>DID Ardense uienkonfijt schaaljtje 150g</b></p>
<p>Art n° 102106</p>

EAN	5410951004630
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Chaussée de Gand 617-619 Gentssteenweg 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteit dienst	Tél: 02 482 35 86	Fax: 02 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: 02 482 35 80	

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

Poids net / Netto gewicht: 150 g  
 Présentation: Carton de 6 ravier en plastique transparent  
 Presentatie: Carton van 6 doorzichtige plastic schaaljtjes

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: Oignons (42%), sucre, eau, vinaigre, concentré de betterave, sirop de framboise, raisins secs, poivre rose, épaississants: pectines et alginate de sodium, acidifiant: acide lactique, conservateur: sorbate de potassium.

- Ingrediënten: Uien (42%), suiker, water, azijn, rode bietconcentraat, frambozenstroop (2%), rozijnen, roze peper, verdikkingsmiddelen: pectinen en natriumalginaat, voedingzuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

### 2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Oignons / Uien			Belgium, Netherlands, France, Germany, Poland	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water				
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Rouge de betterave / Bietenrood		E162	Denmark	
Sirop de framboise / Frambozenstroop			Belgium	
Pectines et alginate de sodium / Pectinen en natriumalginaat		E440, E401	France	
Raisins secs / Rozijnen			Turkey	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	
Poivre rose / Roze peper			Brazil	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié: non.

Addition de micro-nutriments: non.

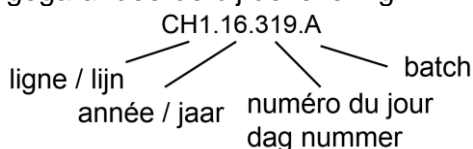
Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

### 3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 24 mois  
 THT = productiedatum + 24 maanden  
 Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar  
 DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 4 mois / maanden  
 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

T° de livraison: maximum +7°C  
 Température de stockage (et à la livraison): 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

T° bij levering: maximum +7°C  
 Opslag temperatuur (en bij levering): maximum +7°C  
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C  
 Opslagvoorwaarden bij de consument: maximum +7°C  
 Koel transport met automatische temperatuur registratie.

### 5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	780	kJ
	184	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	44	g
dont sucres / waarvan suikers	44	g
Protéines / Eiwitten	0,7	g
Sel / Zout	0,14	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	1 000 000/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	10 000 000/g	1x / an - jaar
<i>E. coli</i>	10/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	1000/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	100 000/g	1x / an - jaar
<i>Clostridium sulfito réducteurs</i> Sulfietreducerende clostridia	1000/g	1x / an - jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	100/g	1x / an - jaar
<i>Bacillus cereus</i>	1000/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	< 3,9	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 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 06/02/2020  
 Document opgesteld op

par  
 door Romain Boriau