



DID Confit pomme-poire à la cannelle 150g DID Appel-peerkonfijt met kaneel 150g
Art n° 108306

EAN	5410951002940
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zande 37 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 ravers en plastique transparent
Presentatie: Carton van 6 doorzichtige plastic schaaltes

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: Sucre, pommes (28%), poires (14%), eau, jus d'orange, vinaigre, cannelle (0,1%), arôme, épaississants: pectine et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Suiker, appels (28%), peren (14%), water, sinaasappelsap, azijn, kaneel (0,1%), aroma, verdikkingsmiddelen: pectine en natriumalginaat.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Sucre / Suiker			Belgium	
Pommes / Appelen	28		Hungary, Italy, Poland	
Poires / Peren	14		Italy, Turkey	
Eau / Water				
Jus d'orange / Sinaasappelsap			The Netherlands	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Pectine et alginate de sodium / Pectine en natriumalginaat		E440, E401	France	
Cannelle / Kaneel			China, Indonesia, India	
Arôme / Aroma			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 / 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 = 6 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

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: kamer temperatuur
 Opslagtemperatuur: kamer temperatuur
 Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamer temperatuur
 Opslagvoorwaarden bij de consument: kamer temperatuur

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur / Na openen, koel bewaren.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g	
Energie	721 kJ 170 kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Glucides / Koolhydraten	41 g
dont sucres / waarvan suikers	41 g
Protéines / Eiwitten	< 0,5 g
Sel / Zout	0,11 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
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10/g	1x / an - jaar
<i>Bacillus cereus</i>	1000/g	1x / an - jaar
<i>Clostridium</i> sulfite réducteurs Sulfietreducerende clostridia	1000/g	1x / an - jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 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 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 26-03-21
 Document opgesteld op

par
 door Boriau Romain