



<p><b>DID Boîte présentoir confits 12x150g</b>  <b>DID Showdoos konfijten 12x150g</b></p>
<p>Art n° 128701</p>

EAN	05410951221419
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: 12 x 150 g  
 Présentation: Boite présentoir de 12 bocaux en verre  
 Presentatie: Showdoos met 12 doorzichtige glazen potten

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. Confit d'oignons / Uienkonfijt

#### 2.1.1 Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

- Ingrédients: Oignons (44%), sucre, eau, vinaigre, raisins secs (1,5%), baies roses, épaississants: pectine et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Uien (44%), suiker, water, azijn, rozijnen (1,5%), roze peper, verdikkingsmiddelen: pectine en natriumalgiinaat.

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

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Oignons / Uien	44		Belgium, Netherlands, France, Germany, Poland	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water				
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Raisins secs / Rozijnen	1,5		Turkey	
Pectine et alginate de sodium / Pectine en natriumalgiinaat		E440, E401	France	
Poivre rose / Roze peper			Brazil	

### 2.2. Confit d'oignons ardennais / Ardense uienkonfijt

#### 2.2.1 Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

- Ingrédients: Oignons (43%), sucre, eau, sirop de framboise (2%), vinaigre, raisins secs, poivre rose, colorant: rouge de betterave, épaississants: pectine et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Verse uien (43%), suiker, water, frambozen siroop (2%), azijn, rozijnen, roze peper, kleurstof: rode bietensap, verdikkingsmiddelen: pectine en natriumalgiinaat.

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

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Oignons / Uien	40		Belgium, Netherlands, France, Germany, Poland	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water				
Sirop de framboise / Frambozenstroop	2		Belgium	

Vinaigre / Azijn			Belgium	
Raisins secs / Rozijnen			Turkey	
Rouge de betterave / Bietenrood		E162	Denmark	
Pectine et alginate de sodium / Pectine en natriumalgiinaat		E440, E401	France	
Poivre rose / Roze peper			Brazil	

### 2.3. Airelles cuisinées / Bereide veenbessen

#### 2.3.1 Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

- Ingrédients: Airelles (45%), sucre, eau, épaississants: pectine et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Veenbessen (45%), suiker, water, verdikkingsmiddelen: pectine en natriumalgiinaat.

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

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Airelles / Veenbessen			Belarus, Estonia, Lithuania, Latvia, Russia, Sweden, Ukraine	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water				
Pectine et alginate de sodium / Pectine en natriumalgiinaat		E440, E401	France	

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

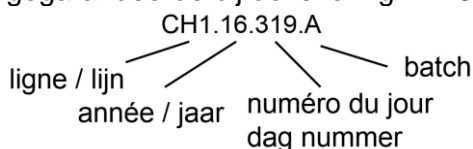
DLUO = date de production + 24 mois

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

#### 5.1. Confit d'oignons / Uienkonfijt

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	783	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	0,6	g
Sel / Zout	0,11	g

**5.2. Confit d'oignons ardennais / Ardense uienkonfijt**

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	785	kJ
	185	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	0,17	g

**5.3. Airelles cuisinées / Bereide veenbessen**

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	841	kJ
	198	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	48	g
dont sucres / waarvan suikers	48	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 sulfito réducteurs</i> Sulfietreducerende clostridia	1000/g	1x / an – jaar

## 8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Produit Product	Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
Confit d'oignons / Uienkonfijt	pH	< 4,0	1 x / batch	pH-metre
Confit d'oignons ardennais / Ardense uienkonfijt	pH	< 4,0	1 x / batch	pH-metre
Airelles cuisinées / Bereide veenbessen	pH	< 3,5	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 16-08-21  
 Document opgesteld op

par  
 door Romain Boriau