

DID Airelles cuisinées 150g DID Bereide veenbessen 150g
Art n° 129306

EAN	5410951221303
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: 150g

Présentation: Carton de 6 bocaux en verre transparent

Presentatie: Carton van 6 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 Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

- Ingrédients: Airelles (46%), sucre, eau, épaississants: pectine et alginate de sodium.

- Ingrediënten: Veenbessen (46%), suiker, water, verdikkingsmiddelen: pectine en natriumalgiinaat.

2.2 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.

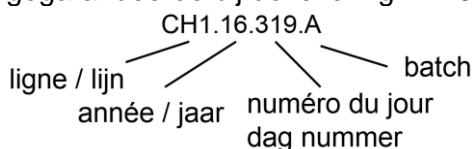
Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

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

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	800	kJ
	189	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	46	g
dont sucres / waarvan suikers	45	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> sulfito 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	< 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 Romain Boriau
 door