

**DID Confit 1001 Nuits 10kg/1**  
**DID 1001 Nachtenkonfijt 10kg/1**

<b>Art n°</b>	181051
<b>EAN</b>	5410951073933
<b>Trade</b>	DIDDEN

<b>Fournisseur / Leverancier</b>	Didden	
<b>Adresse / Adres</b>	Rue Auguste van Zandestraat 37 1080 Bruxelles / Brussel	
<b>E-mail</b>	info@diddenfood.com	
<b>Service qualité / Kwaliteitsdienst</b>	Tél: +32 2 482 35 86	Fax: +32 2 468 25 16
<b>Service commercial / Commerciële dienst</b>	Tél: +32 2 482 35 80	

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

Poids / gewicht: 10 kg

Présentation: seau  
 Presentatie: emmer

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: Figues (23%), dattes (20%), sucre, eau, vin blanc (SULFITES), porto (10%) (SULFITES), vinaigre, épices, concentré de betterave rouge, acidifiant: acide lactique, colorant : carmin, conservateur: sorbate de potassium.

- Ingrediënten: Vijgen (23%), dadels (20%), suiker, water, witte wijn (SULFIETEN), porto (10%) (SULFIETEN), azijn, specerijen, rode bietenconcentraat, voedingszuur: melkzuur, kleurstof: karmijn, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Dattes / Dadeln			Tunisia	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water				
Figues / Vijgen			Turkey	
Vin blanc / Witte wijn			France	
Porto / Porto			Portugal	
Figues / Vijgen			Turkey	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	
Concentré de betterave rouge / Rode bietconcentraat			Denmark	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Cannelle / Kaneel			China, Indonesia, India	
Carmin / Karmijn		E120	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 / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

**DDM** = date de production + 24 mois  
**THT** = productiedatum + 24 maanden

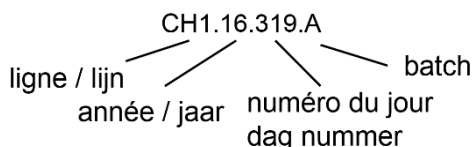
**Imprimé en:** jour/mois/année

**Gedrukt in:** dag/maand/jaar

**DDM garantie à la livraison** = 4 mois  
**THT gegarandeerde bij de levering** = 4 maanden

**Numéro de lot :**

**Batchnummer :**



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 / HOUDBAARHEIDSCONDITIONS

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 30 jours dans le frigo / Na opening, 30 dagen in de frigo bewaren.

### 5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g	
Energie	880 kJ
	208 kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Glucides / Koolhydraten	43 g
dont sucres / waarvan suikers	42 g
Protéines / Eiwitten	1,4 g
Sel / Zout	0,04 g

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

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

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	< 1 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 10 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	No visible formation	1x / an - jaar
Bacillus cereus	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
Staphylocoques à coagulase positive / Coagulase-positieve stafylokokken	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
Clostridium sulfite réducteurs / Sulfietreducerende clostridia	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 100 cfu/g	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	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	< 3,9	1 x / batch	pH-mètre

## 9. 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	Zwaveloxide en sulfieten	<input checked="" type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le 28-03-24  
Document opgesteld op

par door Benoit de Saint-Hubert