

ONTVANGEN
Door campan om 12:49,24-8-20

<p>DID DP Sauce gibier 180ml</p> <p>DID DP Wild saus 180ml</p>
<p>Art n° 186610</p>

EAN	5410951002346
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Chaussée de Gand 617-619 Gentsesteenweg 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

Volume net / Netto volume: 180 ml
 Présentation: boîte de 10 sachets « Doypack »
 Presentatie: Doos van 10 zakjes “Doypack”

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: Gélée de groseille (sirop de glucose-fructose, jus de groseilles, sucre, gélifiant: pectines, correcteur d'acidité: citrate de sodium), eau, sirop de poires, de pommes et de dattes, amidon modifié, vinaigre, sauce soja (eau, graines de **soja, blé**, sel), moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), porto, sucre, sirop de cassis (sirop de glucose-fructose, saccharose, eau, jus de sureau, arôme naturel, acidifiant: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium), herbes et épices, oignons, sel.

- Ingrediënten: Bessengelei (glucose-fructosestroop, bessen sap, suiker, geleermiddel: pectine, zuurteregelaar: natriumcitraat), water, peren-, appel- en datastroop, gemodificeerd zetmeel, azijn, sojasaus (water, **sojabonen, tarwe**, zout), mosterd (water, **mosterdzaadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen), porto, suiker, zwarte bessen siroop (glucose-fructosestroop, saccharose, water, vlierbessen sap, natuurlijke aroma, voedingszuur: citroenzuur, bewaarmiddel: kaliumsorbataat), kruiden en specerijen, uien, zout.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Gélée de groseille / Bessengelei		E440, E331	Belgium	
Eau / Water				
Sirop de Liège / Sirop de Liège			Belgium	
Amidon modifié / Gemodificeerd zetmeel			France	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Sauce soja / Sojasaus			Taiwan	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Porto / Porto			Portugal	
Sucre / Suiker			Belgium	
Oignons / Uien			India	
Sel / Zout			Germany	
Sirop de cassis / Zwarte bessen siroop		E330, E202	Belgium	
Épices / Specerijen			Indonesia, Vietnam, India	
Herbes / Kruiden			Turkey, Europe	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

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

Addition de micro-nutriments: non.

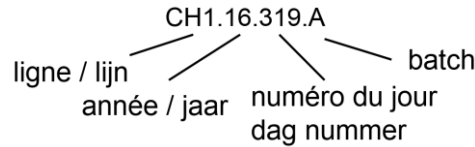
Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

DLUO = date de production + 18 mois
 THT = productiedatum + 18 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	830	kJ
	196	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	47	g
dont sucres / waarvan suikers	38	g
Protéines / Eiwitten	0,5	g
Sel / Zout	0,85	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	Comptage (sans norme) Telling (geen norm)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	10 000 000/g	1x / an - jaar
<i>E. coli</i>	100/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	1000/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	100 000/g	1x / an - jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	500/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	< 3,5	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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 24/02/2020
 Document opgesteld op

par Romain Boriau
 door