

DID confit ananas cardamome 105 DID Ananas konfijt kardemon 105g
Art n° 137306

EAN	5410951074398
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste Van Zandestraat 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: 105 g

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: Ananas (52%), sucre, eau, vinaigre, cardamome (0,2%), arôme, épaississant: pectines.

- Ingrediënten: Ananas (52%), suiker, water, azijn, kardemom (0,2%), aroma, verdikkingsmiddel: pectinen.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Ananas / Ananas			Costa Rica	
Sucre / Suiker			Belgium	
Eau / Water				
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Pectine de fruits / Vruchtenpectine		E440	Germany	
Arôme / Aroma			Belgium	
Cardamome / Kardemom			Guatemala	

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:

CH1.16.319.A
ligne / lijn ——— batch
année / jaar ——— numéro du jour
dag nummer

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	717	kJ
	169	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	< 0,01	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	☐
2.	Crustacés	Schaaldieren	☐
3.	OEufs	Eieren	☐
4.	Poissons	Vis	☐
5.	Arachides	Aardnoten	☐
6.	Soja	Soja	☐
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	☐
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	☐
9.	Céleri	Selderij	☐
10.	Moutarde	Mosterd	☐
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	☐
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavedioxide en sulfieten	☐
13.	Lupin	Lupine	☐
14.	Mollusques	Weekdieren	☐

Document rédigé le 12-08-22
Document opgesteld op

par
door Romain Boriau