



DID Américain préparé SV 5L DID Américain préparé SV 5L
Art n° 102001

EAN	05410951006306
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 93	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: 5 L

Présentation: Seau noir avec un couvercle blanc

Presentatie: Zwarte emmer met een witte deksel.

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: huile de colza, eau, jaune d'**œuf**, vinaigre, sel, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), concentré de tomates, sucre, sauce anglaise (sirop de glucose, vinaigre de **malt**, graines de **soja**, **blé**, arômes, extraits, **anchois**, huile d'olive, jus de citron, huile de tournesol), tomates, oignons, amidon, amidon modifié, câpres, arômes naturels, herbes et épices (contient **moutarde**), épaississants: gommés de guar et xanthane, acidifiant: acide lactique.

- Ingrediënten: koolzaadolie, water, **eigeel**, azijn, zout, mosterd (water, **mosterdzaadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen), tomatenconcentraat, suiker, engelse saus (glucosestroop, **moutazijn**, **sojabonen**, **tarwe**, aroma's, extracten, **ansjovis**, olijfolie, citroensap, zonnebloemolie), tomaten, uien, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, kappertjes, natuurlijke aroma's, kruiden en specerijen (bevat **mosterd**), verdikkingsmiddelen: guargom en xanthangom, voedingszuur: melkzuur.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n° E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Eau / Water				
Jaune d'œuf / Eigeel			The Netherlands	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Sel / Zout			Germany	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Concentré de tomates / Tomatenconcentraat			Portugal	
Sucre / Suiker			Belgium	
Sauce anglaise / Engelse saus			Belgium	
Amidon / Zetmeel			The Netherlands	
Tomates / Tomaten			Portugal	
Oignons / Uien			India	
Arômes naturels / Natuurlijke aroma's			Spain	
Gommés de guar et de xanthane / Guargom en xanthaangom		E412, E415	Denmark	
Amidon modifié / Gemodificeerd zetmeel			France	
Câpres / Kappertjes			Turkey	
Herbes et épices / Kruiden en specerijen			USA, China, Hungary, Nigeria, India, Madagaskar, Morocco, Turkey, Germany	
Acide lactique / Melkzuur		E270	The Netherlands	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

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

Addition de micro-nutriments: non.

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	< 3,7	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 checked="" type="checkbox"/>
4.	Poissons	Vis	<input checked="" 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