



**ONTVANGEN**  
*Door campan om 12:18,24-8-20*

<b>DID Cornichons extra-fins 2400ml</b> <b>DID Augurken extra-fijn 2400ml</b>
Art n° 138102

EAN	5410951257487
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 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: 2400 ml  
Présentation: Carton de 2 bocaux en verre transparent  
Presentatie: Carton van 2 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: Cornichons, eau, vinaigre, sel, dextrose, épices (contient **moutarde**), colorant: riboflavine, conservateur: **disulfite** de sodium.

- Ingrediënten: Augurken, water, azijn, zout, dextrose, kruiden (bevat **mosterd**), kleurstof: riboflavine, conserveermiddel: natrium**disulfiet**.

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.

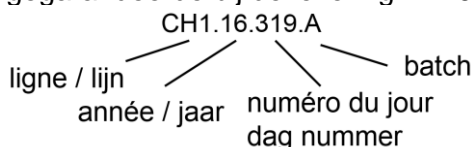
## 3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDS TERMIJN

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 = 9 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	137	kJ
	32	kcal
Matières grasses / Vetten	< 0,5	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1	g
Glucides / Koolhydraten	4,0	g
dont sucres / waarvan suikers	2,7	g
Protéines / Eiwitten	1,0	g
Sel / Zout	2,3	g

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

**7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DLUO)  
MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)**

Parameters	Standards	Frequency
Total Flora	< 1 000/g	1 x/year
Yeast	< 10/g	1 x/year
Mold	< 10/g	1 x/year
Enterobacteriaceae	< 10/g	1 x/year
Spore-forming aerobic bacteria	< 500/g	1 x/year
Spore-forming anaerobic bacteria	< 500/g	1 x/year

**8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE**

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Units	Fréquence / Frequentie
pH	3.1 +/- 0.3		1 x / batch
Brix	5.5 +/- 1.5	°B	1 x / batch
Sel	2.3 +/- 0.5	%	1 x / batch

## 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 checked="" type="checkbox"/>
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwavedioxide en sulfieten	<input checked="" type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le 07/03/19  
Document opgesteld op

par Marine Pierloot  
door