

ONTVANGEN
Door campan om 12:02,24-8-20

| |
|------------------------|
| DID Cocktail 5L |
| DID Cocktail 5L |
| Art n° 102801 |

| | |
|-------|----------------|
| EAN | 05410951006405 |
| 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: 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, sucre, jaune d'**œuf**, tomates (6%), vinaigre, whisky (2,5%), moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), sauce anglaise (sirop de glucose, vinaigre de **malt**, graines de **soja**, **blé**, arômes, extraits, **anchois**, huile d'olive, jus de citron, huile de tournesol), herbes et épices (**moutarde**), sel, amidon modifié, arôme naturel, épaississants: gommes de guar et de xanthane, acidifiant: acide lactique, antioxydant: EDTA.

- Ingrediënten: Koolzaadolie, water, suiker, **eigeel**, tomaten (6%), azijn, whisky (2,5%), mosterd (water, **mosterdzaadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen), engelse saus (sirop glucose, **moutazijn**, **sojabonen**, **tarwe**, aroma's, extracten, **ansjovis**, olijfolie, citroensap, zonnebloemolie), kruiden en specerijen (**mosterd**), zout, gemodificeerd zetmeel, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel: guargom en xanthaangom, voedingszuur: melkzuur, antioxidant: EDTA.

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 | | | | |
| Sucre / Suiker | | | Belgium | |
| Jaune d'œuf / Eigeel | | | The Netherlands | |
| Concentré de tomates / Tomatenconcentraat | | | Portugal | |
| Vinaigre / Azijn | | | Belgium | |
| Whisky / Whisky | | | France | |
| Moutarde / Mosterd | | | Belgium | |
| Sel / Zout | | | Germany | |
| Sauce anglaise / Engelse saus | | | Belgium | |
| Amidon modifié / Gemodificeerd zetmeel | | | France | |
| Gommes de guar et de xanthane / Guargom en xanthaangom | | E412, E415 | Denmark | |
| Herbes et épices / Kruiden en specerijen | | | USA, China, Hungary, Nigeria, India, Madagaskar, Morocco, Turkey | |
| Acide lactique / Melkzuur | | E270 | The Netherlands | |
| Arôme naturel / Natuurlijk aroma | | | Spain | |
| EDTA / EDTA | | E385 | The Netherlands | |

Présence d'ingrédients ionisés: non.

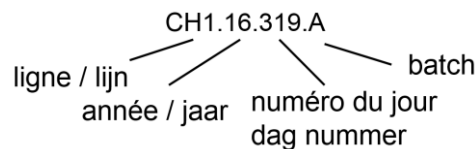
Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié: non.

Addition de micro-nutriments: non.

Aanwezigheid van geïoniseerde 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 + 12 mois
 THT = productiedatum + 12 maanden
 Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar
 DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 3 mois / maanden
Après ouverture, se conserve encore 1 mois au réfrigérateur.
Na openen, bewaart nog een maand in de koelkast.
 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 | 2503 kJ 607 kcal |
| Matières grasses / Vetten | 62 g |
| dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren | 4,9 g |
| Glucides / Koolhydraten | 9,3 g |
| dont sucres / waarvan suikers | 8 g |
| Protéines / Eiwitten | 1,5 g |
| Sel / Zout | 1,4 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 | < 3,7 | 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