



<p>DID Américain préparé K 10L DID Américain préparé K 10L</p>
<p>Art n° 101601</p>

EAN	05410951007501
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: 10 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**, sel, amidon, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), sauce anglaise (eau, sirop de glucose, vinaigre de **malt**, sel, sucre, graines de **soja**, **blé**, arômes naturels, extraits, **anchois**, huile d'olive, vinaigre, jus de citron, épices), vinaigre, oignons, épices, arôme naturel, épaississants: gommes de guar et de xanthane.

- Ingrediënten: Koolzaadolie, water, **eigeel**, zout, zetmeel, mosterd (water, **mosterdzaadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen), engelse saus (water, glucosestroop, **mout** azijn, zout, suiker, **sojabonen**, **tarwe**, natuurlijke aroma's, extracten, **ansjovis**, olijfolie, azijn, citroensap, specerijen), azijn, uien, specerijen, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom.

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	œuf
Sel / Zout			Germany	
amidon / zetmeel			France, Germany, Bulgaria, Croatia, Hungary, Italy, Romania, Poland, Serbia, Spain, Slovakia, Ukraine	
Moutarde / Mosterd			Belgium	moutarde
Sauce anglaise / Engelse saus			Belgium	gluten, soja, poisson
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Oignons / Uien			India	
EPICES / SPECERIJEN			Peru, Indonesia, India, the Netherlands, France	
Gommes de guar et de xanthane / Guarpitmeel en xanthaangom		E412, E415	Denmark	
AROME NATUREL / NATUURLIJK AROMA			Spain	

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

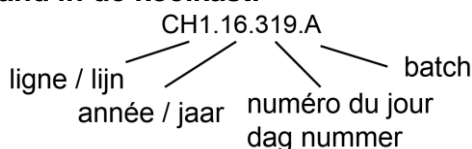
Imprimé en: jour/mois/année / Gedrukt in: dag/maand/jaar

DLUO garantie à la livraison / THT gegarandeerde bij de levering = 6 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.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Verpakt onder beschermende atmosfeer.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g	
Energie	2077 kJ
	504 kcal
Matières grasses / Vetten	53 g
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	4,4 g
Glucides / Koolhydraten	5,1 g
dont sucres / waarvan suikers	0,6 g
Protéines / Eiwitten	1,6 g
Sel / Zout	4,8 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	< 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	<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 06-07-21
 Document opgesteld op

par
 door Romain Boriau