

DID Dressing à la truffe 240ml/6 DID truffeldressing 240ml/6

Art n°	140606
EAN	5410951081365
EAN-14	15410951014315
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zandestraat 37 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
E-mail qualité / kwaliteit	quality@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteitsdienst	Tél: +32 2 482 35 86 Tél: +32 2 482 35 93	Fax: +32 2 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: +32 2 482 35 80	

1. POIDS, VOLUME ET PRESENTATION / GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Volume: 240 ml

Présentation: Tray de 6 bouteilles

Presentatie: Tray van 6 flessen

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, vinaigre, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), jaune d'**œuf**, truffe (1,2%) (*Tuber aestivum*), épices, arôme, sel, acidifiant : acide lactique, antioxydant : extraits de romarin, épaississant : gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium.

- Ingrediënten: Koolzadolie, water, suiker, azijn, mosterd (water, **mosterd**zaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), **eigeel**, truffel (1,2%) (*Tuber aestivum*), specerijen, aroma, zout, voedingszuur: melkzuur, antioxidant: extracten van rozemarijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

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			Belgium	
Sucre / Suiker			Belgium	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Jaune d'œuf / Eigeel			Netherlands	
Truffe (<i>Tuber aestivum</i>) / Truffel (<i>Tuber aestivum</i>)			Hungary	
Sel / Zout			Germany, Netherlands	
Arôme / Aroma			Hungary	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Acide lactique / Melkzuur		E270	Netherlands	
Epices / Specerijen			Brazil	
Gomme xanthane / Xanthaangom		E415	Belgium	
Extraits de romarin / Extracten van rozemarijn		E392	Belgium	

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 / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

DDM = date de production + 15 mois
THT = productiedatum + 15 maanden

Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

DDM garantie à la livraison = 3 mois
THT gegarandeerde bij de levering = 3 maanden

Numéro de lot :

Batchnummer :

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

La DDM et le numéro de lot sont imprimés sur chaque emballage individuel
THT en batchnummer worden op elke individuele verpakking afgedrukt

4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDSCONDITIONS

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: kamertemperatuur

Opslagtemperatuur: kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de consument: kamertemperatuur

Après ouverture, à conserver 30 jours dans le frigo / Na opening, 30 dagen in de frigo bewaren.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	2015	kJ
	489	kcal
Matières grasses / Vetten	51	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	3,9	g
Glucides / Koolhydraten	6,2	g
dont sucres / waarvan suikers	6,2	g
Protéines / Eiwitten	0,7	g
Sel / Zout	1,5	g

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

Prêt à l'emploi / Klaar voor gebruik

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DDM) MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Counting (without standard)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 30 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Enterobacteriaceae	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 50 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	No visible mould formation	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/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-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Céréales contenant du gluten	Gluten bevattende granen	☐
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
Document opgesteld op 12/03/2025

par
door Benoit de Saint-Hubert