



Delino nv

't Walleetje 51 - 8300 Knokke-Heist (BELGIË)

Tel +32/50/60.38.72

Toelatingsnummer AER/WVL/002390

Website www.delino.be

E-mail kwaliteit@delino.be

A. PRODUCT

Naam	Honingcitroensaus 5 kg
	Sauce miel-citron 5 kg
Code	0095-DE
Intrastatcode	21039090
Productomschrijving	Zoetzure saus met citroen en echte honing, verrijkt met bruin bier, balsamico azijn en fijne kruiden als tijm, laurierblad,...
Gebruik	Konijn, kalf, gevogelte, eend, ribbetjes, varkensvlees.
Staalname	Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum

B. INGREDIENTENDECLARATIE (volgens Verordening nr. 1169/2011/EU)

Declaratie	water, citroensap uit concentraat (20%), honing (17%), bouillon (gevogelte (bevat EI, MELK, LACTOSE, SOJA, SELDERIJ), gemodificeerd zetmeel, balsamicoazijn, bier (bevat GERST, GLUTEN), koolzaadolie, zout, kruiden en specerijen (bevat SELDERIJ), gedroogde groenten (bevat SELDERIJ), groentenextract, dextrose, smaakversterker (mononatriumglutamaat), voedingszuren (ascorbinezuur, citroenzuur), zuurteregelaar (natriumdiacetaat), stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom), kleurstof (ammoniakaramel), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat).
	eau, jus de citron de concentré (20%), miel (17%), bouillon (volaille (contient OEUF, LAIT, LACTOSE, SOJA, CELERI), amidon modifié, vinaigre balsamique, bière (contient ORGE, GLUTEN), huile de colza, sel, herbes et épices (contient CELERI), légumes déshydratés (contient CELERI), extrait de légumes, dextrose, exhausteur de goût (glutamate monosodique), acidifiants (acide ascorbique, acide citrique), correcteur d'acidité (acetates de sodium), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), colorant (caramel ammoniacal), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).

C. BEWARING

Omschrijving	Waarde
Bewaren bij	2°C - 7°C
Houdbaarheid	Productiedatum + 240 dagen
Min houdbaarheid bij levering	Leveringsdatum + 120 dagen
Transport	Gekoeld transport

D. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
Textuur	Gebonden saus
Kleur	Bruin
Smaak	Typisch
Reuk	Typisch

E. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
pH	3,90 +/- 0,25

F. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

Omschrijving	Doel bij productie	Tolerantie (productie)
Totaal kiemgetal	< 10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Gisten	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Schimmels	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Enterobacteriaceae	NVT	NVT
E. coli	< 10 kve/g	< 50 kve/g
Staphylococcus aureus	NVT	NVT
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Salmonella	NVT	NVT

G. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100g (BEREKEND)

Waarden berekend op basis van de beschikbare gegevens van de grondstoffen.

Omschrijving	Waarde
Energie (kJ)	457 kJ
Energie (kcal)	108 kcal
Vetten	2,2 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,4 g
waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren	0,8 g
waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren	0,4 g
Koolhydraten	20,2 g
waarvan suikers	15,1 g
Vezels	0,1 g
Eiwitten	1,5 g
Zout	1,18 g
Vochtgehalte	73,4 g

H. WETGEVING

Delino NV garandeert dat het product voldoet aan de actuele Belgische en Europese wetgeving.

I. FYSISCHE CONTAMINATIE

Omschrijving	Waarde
Glas	Visuele controle
Hout	Visuele controle
Metaal	Visuele controle
Producteigen onzuiverheden	Visuele controle
Ongedierte	Pest control

J. GGO INFORMATIE (volgens verordening (EG) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

K. BESTRALING

Dit product is niet bestraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten

L. VERPAKKING

Type	Emmer	Netto	5 kg
EAN	05412834000951	Lengte	
Aard	Atmosferisch	Hoogte	197,00 MM
Vulmethode	Automatisch, volumetrisch	Breedte	
Palletinfo	20 stuks/laag x 5 lagen = 100 stuks/palet	Diameter	227,00 MM
Pallettype	HOUTEN PALLET	Tarra	0,20 KG

M. ALLERGIE INFORMATIE

Onderstaande tabel is gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

+ Het product bevat het allergeen doordat het voorkomt in minstens 1 ingrediënt.

- Het product is vrij van dit allergeen.

'?' Het eindproduct kan sporen van dit allergeen bevatten doordat minstens 1 ingrediënt sporen bevat.

allergeen	+	-	?	allergeen	+	-	?
Gluten	X			Schaaldieren			X
Ei	X			Vis			X
Aardnoten (Pinda's)		X		Soja	X		
Melk	X			Noten (schaalvruchten)		X	
Selderij	X			Mosterd			X
Sesam			X	Zwaveloxide-sulfieten >10 ppm (E220-E228)		X	
Lupine		X		Weekdieren		X	
Lactose	X						

N. FOTO

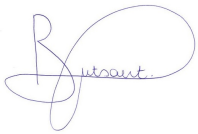


Delino NV verklaart hierbij dat de bovenstaande informatie naar ons beste vermogen correct en nauwkeurig is samengesteld. Elke gebruiker dient na te gaan of het product (wettelijk) geschikt is voor de bestemde toepassing. De inhoud van dit document houdt geen schriftelijke garantie noch waarborg in.

Bij wijziging van één van de bovenstaande gegevens zal Delino NV haar rechtstreekse afnemers op de hoogte brengen. Deze productspecificatie wordt geacht te zijn aanvaard indien geen opmerkingen werden ontvangen binnen de 8 dagen na het versturen van deze specificatie.

Datum: 15/12/21 (Versie: 5)

Handtekening:



Naam: Leontine Rutsaert

Functie: Kwaliteitsverantwoordelijke



Delino nv

't Walleetje 51 - 8300 Knokke-Heist (BELGIQUE)

Tel +32/50/60.38.72

Numéro d'autorisation AER/WVL/002390

Website www.delino.be

E-mail kwaliteit@delino.be

A. PRODUIT

Nom	Honingcitroensaus 5 kg
	Sauce miel-citron 5 kg
Code	0095-DE
Code Intrastat	21039090
Description du produit	Sauce aigre-douce avec du miel, du citron, de la bière foncé, du vinaigre balsamique et enrichie de fines herbes (thym, feuille de laurier,...).
Usage	Lapin, veau, volaille, canard, travers de porc, porc.
Echantillon	Manuel - échantillon est conservé jusqu'à la date d'échéance

B. DECLARATION D'INGREDIENTS (conforme le Règlement nr. 1169/2011/EC)

Déclaration	eau, jus de citron de concentré (20%), miel (17%), bouillon (volaille (contient OEUUF, LAIT, LACTOSE, SOJA, CELERI), amidon modifié, vinaigre balsamique, bière (contient ORGE, GLUTEN), huile de colza, sel, herbes et épices (contient CELERI), légumes déshydratés (contient CELERI), extrait de légumes, dextrose, exhausteur de goût (glutamate monosodique), acidifiants (acide ascorbique, acide citrique), correcteur d'acidité (acetates de sodium), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), colorant (caramel ammoniacal), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).
-------------	---

C. CONSERVATION

Description	Valeur
Conserver entre	2°C - 7°C
Conservation	Date de production + 240 jours
Conservation min à la livraison	Date de livraison + 120 jours
Transport	Transport frigorifique

D. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Description	Valeur
Texture	Sauce liée
Couleur	Brun
Goût	Typique
Odeur	Typique

E. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Description	Valeur
pH	3,90 +/- 0,25

F. SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Description	Objectif lors de la production	Tolérance (production)
Taux total de germes	< 10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Levures	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Moisissures	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Enterobacteriaceae	NA	NA
E. coli	< 10 kve/g	< 50 kve/g
Staphylococcus aureus	NA	NA
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Bactéries lactiques	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	absent dans 25 g	absent dans 25 g
Salmonella	NA	NA

G. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g (CALCULE)

Valeurs calculées à base des données disponibles sur les matières premières.

Description	Valeur
Energie (kJ)	457 kJ
Energie (kcal)	108 kcal
Graisses	2,2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
dont acides gras mono-insaturés	0,8 g
dont acides gras polyinsaturés	0,4 g
Glucides	20,2 g
dont sucres	15,1 g
Fibres alimentaires	0,1 g
Protéines	1,5 g
Sel	1,18 g
Humidité	73,4 g

H. LEGISLATION

Delino NV garantit que le produit est conforme à la législation Belge et Européenne actuelle.

I. CONTAMINATION PHYSIQUE

Description	Valeur
Verre	Contrôle visuel
Bois	Contrôle visuel
Métal	Contrôle visuel
Impureté typique du produit	Contrôle visuel
Vermine	Pest control

J. INFORMATION OGM (conformément au règlement (CE) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire conformément au Règlement (CE) 1830/2003

K. IONISATION

Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

L. EMBALLAGE

Type	Seau	Net	
EAN	05412834000951	Longueur	
Méthode	Atmosphérique	Hauteur	197,00 MM
Remplissage	Automatique, volumétrique	Largeur	
Information de palette	20 pièces/couche x 5 couches = 100 pièces/palette	Diamètre	227,00 MM
Type de palette	PALETTE EN BOIS	Tare	0,20 KG

M. INFORMATION SUR L'ALLERGIE

Le tableau ci-dessous est basé sur les informations d'allergie de chaque ingrédient du produit fini ainsi que la contamination par exemple pendant le proces de fabrication.

+ Le produit fini contient l'allergène parce qu' au moins 1 ingrédient contient cet allergène.

- Le produit est exempt de l'allergène.

'?' Le produit peut contenir des traces de l'allergène parce qu'au moins 1 ingrédient contient des traces de l'allergène.

allergeen	+	-	?	allergeen	+	-	?
Gluten	X			Crustacés & coquillages			X
Oeuf	X			Poisson			X
Cacahuète		X		Soja	X		
Lait	X			Noix		X	
Céleri	X			Moutarde			X
Sésame			X	Soufre et sulfite (E220-E228) >10 ppm		X	
Lupine		X		Mollusques		X	
Lactose	X						

N. FOTO

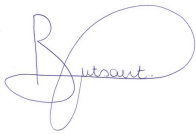


Delino déclare que la spécification a été rédigée sur base des données disponibles et ceci au mieux de nos capacités. Chaque utilisateur doit vérifier si le produit peut (légalement) être utilisé pour l'application prévue. Le contenu de ce document ne retient aucune garantie écrite.

En cas de changements des données au-dessus, Delino informera ces clients directs. Cette spécification est réputée acceptée en l'absence des remarques écrites endéans les 8 jours après l'envoi de la spécification.

Date: 15/12/21 (Versie: 5)

Signature:



Nom: Leontine Rutsaert

Function: Responsable qualité