



NV DIDDEN SA  
 Gentseswg 617-619 Chée de Gand  
 Brussel 1080 Bruxelles

## **Ardense uienkonfijt bok.**

128906 (150g) / 108006 (220g)

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Chaussée de Gand 617-619 1080 Bruxelles		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Persoon te contacteren (Kwaliteit):	Pauline Regnier	Tél: 02/482.35.86	Fax: 02/468.25.16
Persoon te contacteren (Commercieel):	Joseph Vydt	Tél: 0475/960453	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

**1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE**

Netto Gewicht: 150 g / 220 g  
Présentatie: karton van 6 bokalen

**2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN**

biologisch product       vegetarisch product       kosher product

<u>2.1 INGRÉDIËNTEN TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING</u> (in dalende volgorde van gewicht)				
UIEN (41%), SUIKER, WATER, FRAMBOZENSIROOP, AZIJN, BIETEROOD SAP, ROZIJNEN, ROZE PEPER, VERDIKKINGSMIDDELEN : PECTINE EN NATRIUMALGINAAT				
<u>2.2 KARAKTERISTIEKEN VAN DE GRONDSTOFFEN</u> (in dalende volgorde van gewicht)				
Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Uien	41		EC	
Suiker			EC	
Water				
Frambozensiroop			EC	
Azijn			EC	
bieterood sap		E 162	EC	
Rozijnen			Turkije	
Roze peper			Brazilië	
Pectine - Natriumalginat		E 440 – E 401	EC	

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

### **3. HOUDBAARHEIDS TERMIJN**

Vervaldatum = productiedatum + 24 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 9 maanden minimum

Identificatie lot nummer/ fabrieks code: ENG.13.210

(Plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar)

Localisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de schaal

Wordt de vervaldatum op elke individuele verpakking gedrukt? ja

### **4. HOUDBAARHEIDS CONDITIES**

T° bij levering : maximum +7°C

Opslag temperatuur (en bij levering) : maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de consument ,aan te geven op de verpakking: maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C

Koel transport met automatische temperatuur registratie

Bewaart nog een maand in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten

### **5. BESCHRIJVING**

Uienkonfijt bereid met verse uien en frambozensiroop

### **6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Smaak : uien, azijn, framboos, suiker

Kleur : Rood

Geur : uien, framboos, azijn

Textuur : dik, niet vloeibaar

### **7. BEREIDINGSWIJZE (consument)**

Klaar voor gebruik

**8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING**

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	710 kJ (170 kcal)
Eiwitten:	0.7 g
Koolhydraten:	41.5 g
Waarvan suikers:	41.2 g
Vetten:	0.1 g
Waarvan verzadigd:	0 g
Voedingsvezels:	
Zout:	0.1 g
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of analytische <input type="checkbox"/> waarden	

**9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Totale flora	1000/g	U.F.C	1 X/jaar	
Lactische flora	100/g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>E. Coli</i>	10/g	U.F.C	1 X/jaar	
Schimmels	100/g	U.F.C	1 X/jaar	
Gisten	100/g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	10/g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>Bacillus cereus</i>	10/g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>Salmonella spp.</i>	Afw. in 25 g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afw. in 25 g	U.F.C	1 X/jaar	

**10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE**

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	< 3.9			pH-meter

## 11. HACCP en TRACEERBAARHEID

- HACCP : studie en uitwerking verricht door een externe consultant (Euroconsultants) in 1998.
- IFS Food gecertificeerd
- Totale traceerbaarheid van ontvangen grondstoffen/ingredienten tot eindproduct
- *Uitgevoerde controles:*
  - Op gebruikte grondstoffen: temperatuur, itegriteit verpakkingen, opslag (fiffo,...)
  - Tijdens productie: juiste compositie, pH , organoleptische parameters
  - Op eindproduct: Gewicht en organoleptisch (iedere productie), microbiologie

## 12. LIJST der ALLERGENEN

	Aanwezig	
	JA	NEE
1. Gluten		X
2. Schaaldieren		X
3. Eieren		X
4. Vis		X
5. Aardnoten		X
6. Soja		X
7. Melk (inclusief lactose)		X
8. Schaalvruchten		X
9. Selderij		X
10. Mosterd		X
11. Sesamzaad		X
12. Zwaveldioxide en sulfieten SO <sup>2</sup>		X
13. Lupine		X
14. Weekdieren		X

Document opgesteld op: 14/10/2004  
en herzien op: 25/11/2014

door: Catherine Labuche  
door: Laurent Perdaens