

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



## **Bereide Veenbessen 1.5 kg**

(Art. nr 154901)

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Chaussée de Gand 617-619 1080 Bruxelles		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Persoon te contacteren (Kwaliteit):	Pauline Debatty	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: 1.5 kg  
Présentatie: zwarte schaal

**2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN**

biologisch product       vegetarisch product       kosher product

**2.1 INGRÉDIËNTEN TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING** (in dalende volgorde van gewicht)

VEENBESSEN (44%), SUIKER, WATER, VERDIKKINGSMIDDELEN : PECTINE EN NATRIUMALGINAAT, BEWAARMIDDEL : KALIUMSORBAAT

**2.2 KARAKTERISTIEKEN VAN DE GRONDSTOFFEN** (in dalende volgorde van gewicht)

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Veenbessen	44		Brazilië	
Suiker			EC	
Water				
Pectine		E440	EC	
Natriumalginaat		E401	EC	
Kaliumsorbaat		E 202	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 + 18 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 3 maanden minimum

Identificatie lot nummer/ fabrieks code: ENG.12.310

(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: 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: ja

Bewaart nog 2 weeks in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten.

**5. BESCHRIJVING**

/

**6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Smaak : veenbessen, suiker

Kleur : Donker rood

Geur : gekookte veenbessen

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:	197 kJ (823 kcal)
Eiwitten:	0.1 g
Koolhydraten:	48 g
Waarvan suikers:	47,8 g
Vetten:	0.2 g
Waarvan verzadigd:	0.1 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</i> spp.	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 et 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 (fifo,...)
  - 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: 20/10/2014

door: Philippe Dricot  
door: Laurent Perdaens