

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

Mango konfijt met gember 1.5 kg

(Art. nr 184201)

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Genstesteenweg 617-619 1080 Brussel		
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: 02/482.35.98	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

<u>2.1 INGRÉDIËNTEN TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING</u> (in dalende volgorde van gewicht)				
MANGO (50%), SUIKER, WATER, AZIJN, NATUURLIJKE MANGO AROMA, GEMBER (0.2%), VERDIKKINGSMIDDELEN : PECTINE EN NATRIUMALGINAAT, BEWAARMIDDEL: KALIUMSORBAAT.				
<u>2.2 KARAKTERISTIEKEN VAN DE GRONDSTOFFEN</u> (in dalende volgorde van gewicht)				
Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Mango	50		Zuid America	
Suiker			EC	
Water				
Azijn			EC	
Aroma			EC	
Gember			China	
Pectine - Natriumalginaat		E440 – 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: 4 maanden minimum
 Identificatie lot nummer/ fabrieks code: ENG.10.310
 (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 (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 2 weeks in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten

5. BESCHRIJVING

/

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak : mango, gember, suiker, azijn
 Kleur : Donker oranje
 Geur : mango, gember, 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:	711 kJ (170 kcal)
Eiwitten:	0.3 g
Koolhydraten:	40.9 g
Waarvan suikers:	40.8 g
Vetten:	0.2 g
Waarvan verzadigd:	0 g
Voedingsvezels:	
Zout:	0.1 g
Theoretische <input type="checkbox"/> of analytische <input checked="" type="checkbox"/> waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Totale flora	1000/g	kve	1 X/jaar	
Lactische flora	100/g	kve	1 X/jaar	
<i>E. Coli</i>	10/g	kve	1 X/jaar	
Schimmels	100/g	kve	1 X/jaar	
Gisten	100/g	kve	1 X/jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	10/g	kve	1 X/jaar	
<i>Bacillus cereus</i>	10/g	kve	1 X/jaar	
<i>Salmonella</i> spp.	Afw. in 25 g	kve	1 X/jaar	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afw. in 25 g	kve	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.
- BRC : gecertificeerd sinds mei 2004
- 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 ²		X
13. Lupine		X
14. Weekdieren		X

Document opgesteld op: 13/02/2008
en herzien op: 24/10/2014

door: Philippe Dricot
door : Laurent Perdaens