

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



Mango konfijt met gember bok.

Art. nr 108706 (150g) / 109106 (220g)

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: 220 g / 150 g
 Volume: 180 ml / 125 ml
 Presentatie: karton van 6 bokaalen

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

☐ biologisch product

☐ vegetarisch product

☐ kosher product

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

MANGO (51%), SUIKER, WATER, AZIJN, NATUURLIJKE MANGO AROMA, GEMBER (0.2%), VERDIKKINGSMIDDELEN : PECTINE EN NATRIUMALGINAAT.

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

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Mango	50		Zuid America	
Suiker			EC	
Water				
Azijn			EC	
Aroma			EC	
Pectine		E440	EC	
Natriumalginat		E401	EC	
Aroma			EC	Aroma
Gember			China	

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: L2.11.250 A

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

Localisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op het deksel

De vervaldatum wordt op elke individuele verpakking gedrukt.

4. HOUDBAARHEIDS CONDITIES

T° bij levering : kamer temperatuur

Opslagtemperatuur : kamer temperatuur

Opslagvoorwaarden bij de consument : kamer temperatuur

Opslagvoorwaarden bij de leverancier : kamer temperatuur

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

5. BESCHRIJVING

/

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak : mango, gember, suiker

Kleur : oranje

Geur : mango, gember

Textuur : dik, niet vloeibaar

7. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Klaar voor gebruik

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Per ☒ 100 g / ☐ 100 ml product	
Energetische waarde:	742 kJ (178 kcal)
Eiwitten:	0.3 g
Koolhydraten:	42.9 g
Waarvan suikers:	41.2 g
Vetten:	0.2 g
Waarvan verzadigd:	0.0 g
Voedingsvezels:	
Zout:	0.09 g
Theoretische ☒ of analytische ☐ waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Totale kiemgetal	1000	Kve / g	1 x / jaar	
Totaal Anaëroob kiemgetal	1000	Kve / g	1 x / jaar	
Melkzuurbacteriën	100	Kve / g	1 x / jaar	
<i>E. Coli</i>	< 10	Kve / g	1 x / jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	Kve / g	1 x / jaar	
<i>Bacillus cereus</i>	10	Kve / g	1 x / jaar	
<i>Clostridia</i>	100	Kve / g	1 x / jaar	

10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	< 4			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, integriteit 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: 26/02/2008
en herzien op: 26/11/2014

door: Philippe Dricot
door: Laurent Perdaens