



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

ANDALOUSE SAUS (Squeeze bottle 300ml)
Art. n° 194006

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Gentsesteenweg 617-619 1080 Brussel		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Te contacteren persoon (Kwaliteit):	Pauline Regnier	Tél: 02/482.35.86	Fax: 02/468.25.16
Te contacteren persoon (Commercieel):	Joseph Vydts	Tél: 02/482.35.98	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Volume: 300 ml

Presentatie: Showdoos waarin 6 squeeze bottle, in doorzichtige plastic.

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

- biologisch product
 vegetarisch product
 kosher product

<u>2.1 Ingrédiënten te vermelden op de verpakking (in dalende volgorde van gewicht)</u>				
koolzaadolie, water, suiker, eigeel , azijn, mosterd (water, mosterd zaadjes, azijn, zout, suiker, kurkuma), tomaten concentraat, Engelse saus (water, glucosestroop, mout azijn, zout, suiker, sojasaus [water, soja , tarwe , zout], aroma's, extracten [uien, knoflook [bevat soja], kleurstof E150a, ansjovipasta (ansjovis , zout, water, olijfolie, azijn), citroensapconcentraat, specerijen, zonnebloemolie), zout, specerijen, aromatische planten, uien, gemodificeerd maïszetmeel, chili extract, verdikkingsmiddelen : guar gom en xantha gom, voedingszuur : melkzuur, kleurstof : paprika extract, conserveermiddel : kaliumsorbaat, antioxidant : EDTA.				
Bevat: gluten, eieren, vis, soja, mosterd				
<u>2.2 Karakteristieken van de grondstoffen (in dalende volgorde van gewicht)</u>				
Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
koolzaadolie			EC	
water				
suiker			EC	
eigeel			Nederland	
azijn			Nederland	
mosterd			EC	water, mosterd zaadjes, azijn, zout, suiker, kurkuma
Tomatenconcentraat			EC	
worcestersaus			Nederland	water, glucosestroop, mout azijn, zout, suiker, sojasaus [water, soja , tarwe , zout], aroma's, extracten [uien, knoflook [bevat soja], kleurstof E150a, ansjovipasta (ansjovis , zout, water, olijfolie, azijn), citroensapconcentraat, specerijen, zonnebloemolie
Zout			EC	
specerijen			Turkije, China, Hongarije	
aromatische planten			EC	

uien			India	
Gemodificeerd maiszetmeel			EC	
chili extract			EC	
guargom		E412	Denemarken	
xanthaangom		E415		
kaliumsorbaat			EC	
EDTA		E 385	Nederland	

Aanwezigheid van geïoniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen; neen

3. HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Vervaldatum = productiedatum + 12 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 6 maanden minimum

Identificatie lot nummer: CH1.13.155 B

(Plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar- batch nummer)

Lokalisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de dop

De vervaldatum wordt op elke individuele verpakking gedrukt

4. HOUDBAARHEIDSVOORWAARDEN

T° bij levering: kamer temperatuur

Opslagtemperatuur: kamer temperatuur (Max 20°C)

Opslagvoorwaarden bij de consument: in de koelkast bewaren na opening

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamer temperatuur

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

5. BESCHRIJVING

Geëmulgeerde saus “andalouse”

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak: tomaten, azijn, specerijen

Kleur: rood-oranje, met stukjes specerijen

Geur: azijn, specerijen.

Textuur: emulsie, vloeibaar maar niet lopend

7. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Klaar voor gebruik.

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	637 kcal
Eiwitten:	1.62 g
Koolhydraten:	8.86 g
Waarvan suikers:	7.14 g
Vetten:	66.187 g
Waarvan verzadigd:	5.099 g
Zout / natrium :	1455 / 582 mg
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of analytische <input type="checkbox"/> waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Lactique flora	1 000/g	kve	1 x/jaar	
<i>E. Coli</i>	10/g	kve	1 x/jaar	
Schimmels	100/g	kve	1 x/jaar	
Gisten	1 000/g	kve	1 x/jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	100/g	kve	1 x/jaar	
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g	kve	1 x/jaar	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afwezig in 25 g	kve	1 x/jaar	

10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	<= 3.7		Elke productie	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/ingrediënten 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

1. Gluten	+	
2. Schaaldieren		-
3. Eieren	+	
4. Vis	+	
5. Aardnoten		-
6. Soja	+	
7. Melk (inclusief lactose)		-
8. Schaalvruchten		-
9. Selderij		-
10. Mosterd	+	
11. Sesamzaad		-
12. Zwaveldioxide en sulfieten SO ²		-
13. Lupine		-
14. Weekdieren		-

+: aanwezigheid / -: afwezigheid

Document opgesteld op: 10/03/2011
en herzien op : 08/12/2014

door: Catherine Labuche
door : Pauline Regnier