



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

**COCKTAIL SAUS (Squeeze bottle 300ml)**

Art. n° 194606

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier:	Gentsesteenweg 617-619 1080 Brussel		
E-mail :	<a href="mailto:info@diddenfood.com">info@diddenfood.com</a>		
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

### 2.1 Ingrédiënten te vermelden op de verpakking (in dalende volgorde van gewicht)

koolzaadolie, water, suiker, tomaten concentraat, azijn, mosterd (water, **mosterd**zaadjes, azijn, zout, suiker, kurkuma), **eigeel**, zout, whisky (1.4%) [bevat **gluten**], gemodificeerd zetmeel, 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), specerijen, verdikkingsmiddelen : guargom en xanthaangom, zuurteregelaars: natriumlactaat en kaliumlactaat, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

Bevat: gluten, eieren, vis, soja, mosterd

### 2.2 Karakteristieken van de grondstoffen (in dalende volgorde van gewicht)

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
koolzaadolie			EC	
water			EC	
Tomaten concentraat			Portugal	
Azijn			Nederland	
mosterd			EC	
eigeel			Nederland	
zout			EC	
whisky			EC	
gemodificeerd maïszetmeel			EC	
Engelse saus			Nederland	
suiker			EC	
specerijen			EC	
guargom		E412	Denemarken	
xanthaangom		E415	Denemarken	
natriumlactaat		E325	EC	
kaliumlactaat		E326	EC	
Kaliumsorbaat		E202	EC	

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: CH1.11.285 C  
(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. HOUDBAARHEIDSVORWAARDEN**

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 “cocktail”

### **6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Smaak: olie, tomaten, azijn, whisky  
Kleur: lichte oranje  
Geur: azijn, tomaten, whisky.  
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:	2535 kJ / 607 kcal
Eiwitten:	0.7 g
Koolhydraten:	11.8 g
Waarvan suikers:	9.9 g
Vetten:	61.4 g
Waarvan verzadigd:	4.5 g
Voedingsvezels:	
Zout:	1.88 g
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	

## 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 <sup>2</sup>		-
13. Lupine		-
14. Weekdieren		-

+: aanwezigheid / -: afwezigheid

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

door : Catherine Labuche  
door: Pauline Regnier